Моя кулинарная библиотека

Куличи и другие блюда для православных праздников

Куличи
стр. 4

Сметанные блинчики с заварным кремом
стр. 107

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Вашему вниманию предлагается сборник рецептов куличей, ватрушек, пышек, кексов, булочек, блинов и других блюд для православных праздников.

- Куличи и другие блюда для православных праздников
  - КУЛИЧИ. БАБЫ. ПАСХИ
    - Глазури для куличей
      - Белая сахарная глазурь
      - Ягодная глазурь
      - Какао-глазурь
      - Шоколадная глазурь
      - Кофейная глазурь
    - Кулич простой
    - Кулич на сливках
    - Кулич на желтках
    - Кулич цукатный
    - Куличи крупные в формах
    - Кулич обыкновенный
    - Кулич царский
    - Кулич заварной
    - Кулич
    - Кулич миндальный
    - Кулич по-польски
    - Кулич шоколадный
    - Кулич с изюмом
    - Греческий пасхальный хлеб с крашеными яйцами
    - Баба тюлевая
    - Баба нежная
    - Баба кружевная
    - Баба сбивная муслиновая
    - Баба пуховая
    - Баба ромовая
    - Баба медовая
    - Баба ванильная
    - Баба маковая
    - Баба ореховая
    - Баба с шоколадом и орехами
    - Пасха сырая
    - Пасха заварная
    - Пасха с миндалем и изюмом

- Пасха с крутыми желтками
- Пасха царская (вареная)
- Пасха царская (сырая)
- Пасха боярская
- Творожная пасха
- Сырая пасха с цукатом
- Вареная пасха
- Пасха заварная с цукатами
- Вареная пасха с розовым маслом
- Парадная пасха
- Пасха с фисташками

○ ВАТРУШКИ. ПЫШКИ. ПЛЮШКИ
- Ватрушки из сдобного теста
- Ватрушки
- Ватрушки с картофелем (по-татарски)
- Ватрушки платочком (чешская кухня)
- Ватрушки и пироги из дрожжевого теста (замес опарным способом)
- Ватрушка из дрожжевого теста (замес безопарным способом)
- Ватрушки с творогом из дрожжевого теста (замес безопарным способом)
- Яблочные ватрушки
- Ватрушки со сметанным кремом
- Ватрушки моравские (чешская кухня)
- Ватрушки с сыром (по-аджарски)
- Доунатс – пышки по-американски
- Рагайшис (хлебцы) пшеничный (литовское национальное блюдо)
- Пышки со взбитыми сливками (по-эстонски)
- Плюшки
- Пампушки с чесноком (украинская кухня)
- Рогалики
- Словацкие рогалики с орехами
- Завитушки слоеные

○ КЕКСЫ
- Бисквитный кекс
- Кекс с изюмом и цукатами
- Кекс на кислом молоке
- Кекс мраморный
- Сырные кексы
- Кекс с шоколадом
- Кекс с цукатами
- Кекс по-английски

- Кекс темный
- Кекс на дрожжах
- Кекс с подливой
- Творожный кекс
- Кекс на крахмале
- Кекс белковый
- Кекс из картофеля с какао
- Кекс с корицей
- Кекс на соде
- Кекс с лимонной цедрой
- Кекс с лимонным соком
- Кекс ванильный
- Кекс ореховый
- Кекс миндальный
- Кекс с засахаренными фруктами
- Кекс сухарный
- Кекс с фруктами
- Кекс с пряностями

○ БАБЫ И БАБКИ
- Петербургская баба
- Яблочная и вишневая бабки
- Баба творожная
- Плетеная бабка (болгарская кухня)
- Баба подольская
- Баба очень нежная
- Ромовая баба
- Бабка творожная
- Кекс пестрый или бабка
- Песочная баба (польская кухня)
- Датская ромовая баба
- Гугельхупф – ванильная баба (немецкая кухня)
- Аппетитная баба

○ БУЛОЧКИ. ЛЕПЕШКИ. ПЫШКИ. ПАМПУШКИ
- Простые булочки
- Булочка с капустой
- Сладкие булочки
- Булочки песочные с орехами
- Румынские булочки
- Булочка с яблоками
- Булочки по-итальянски
- Булки из несдобного дрожжевого теста
- Булочки с вареньем
- Булки на простокваше
- Слоеные булочки

- Булочки с чесноком
- Булочки с фруктовой начинкой
- Ореховая булка
- Булочки с начинкой
- Булочки с заварным кремом
- Булочки с масляным или сливочным кремом
- Печеные булочки
- Булочки с глазурью
- Булочки с тыквой
- Булки с морковью (литовская кухня)
- Булочки с тмином
- Булочки с картофелем
- Булочки пшенично-кукурузные
- Булочки к чаю
- Масляные булочки
- Булочки с маком
- Булочки с корицей
- Яблочные лепешки
- Лепешки со свеклой и изюмом
- Лепешки с тыквой
- Лепешки сметанные
- Пита по-болгарски
- Лепешки с морковью
- Ячменные лепешки
- Борцок (монгольская кухня)
- Баварские лепешки
- Мексиканские лепешки (тортильясы)
- Чешские лепешки с творогом
- Чапады (туркменская кухня)

○ КРЕНДЕЛИ. КАЛАЧИ. ПРЯНИКИ

- Крендели вареные
- Сдобный крендель
- Крендельки на желтках
- Крендельки с маком
- Крендель с изюмом
- Крендели
- Кольца сдобные с миндалем
- Баранки на дрожжах
- Калач по-словацки
- Калачи дрожжевые со сливами (польская кухня)
- Бублики жареные
- Пряники миндальные
- Медовые пряники
    - 1-й вариант

- 2-й вариант
- 3-й вариант
- Медовые пряники сдобные

- БЛИНЫ. ОЛАДЬИ
  - Постные блины
  - Блины гречневые заварные
  - Сдобные гречневые блины
  - Гречневые блины
  - Блины крестьянские
    - 1-й вариант
    - 2-й вариант
  - Блины боярские
  - Блины царские
  - Блины красные (пшеничные)
  - Красные блины с сахаром
  - Блины сметанные
  - Блины сборные
  - Блины пшенные
  - Блины овсяные
  - Блины гурьевские
  - Блины скорые
  - Сдобные блины
  - Блины кукурузные
  - Блины яичные
  - Блины с овсяными хлопьями
  - Блины на дрожжах
  - Блины с мускатным орехом
  - Блины пикантные
  - Скороспелые блины
  - Блины рисовые с сыром
  - Блины картофельные
  - Блины морковные
  - Блины тыквенные
  - Блины пшеничные легкие
  - Блины пшеничные славянские
  - Блины на опаре
  - Блины смешанные
  - Блинные лепешки, жаренные во фритюре
  - Пшенично-гречневые блины
  - Блинчики с джемом или вареньем
  - Блины яблочные
  - Блинчики с плавленым сыром
  - Блины обычные
  - Блины-скородумки

- Блины пышные с картофелем
- Блины необыкновенные
- Блинчики «Неженка»
- Блинчики тонкие
- Блины с припеком
- Блинчики с начинкой
- Блинчики с сыром
- Блинчики из манной крупы с изюмом
- Блинные лепешки
- Блины скорые с припеком
- Блинчики с рокфором
- Блинный каравай с кремом
- Сметанные блинчики с заварным кремом
- Блинчики с капустой и ветчиной
- Блинчики кукурузные с повидлом
- Блинчики с рыбой
- Блины с ореховой начинкой
- Блинчики с вареньем
- Пирожки блинчатые, жаренные во фритюре
- Оладьи из пресного теста
- Оладьи основные
- Оладьи с морковью, кабачками или тыквой
    - 1-й вариант
    - 2-й вариант
    - 3-й вариант
- Оладьи по-деревенски
- Оладьи из творога и свеклы
- Оладьи из вермишели (лапши)
- Оладьи с морковью
- Оладьи со свеклой
- Оладьи с яблоками
    - 1-й вариант
    - 2-й вариант
    - 3-й вариант
- Оладьи с капустой белокочанной
    - 1-й вариант
    - 2-й вариант
- Оладьи кислые
- Оладьи из манной крупы
- Оладьи простые
- Оладьи сметанные
- Крупяные оладьи
- Оладьи с весенними наполнителями
- Оладьи из печени

- Яблочные оладьи по-гамбургски
- Оладьи с репой
- Оладьи с капустой кольраби
- Оладьи с листьями черной смородины и изюмом

- ОСОБЫЕ БЛЮДА
  - Кутья
  - Блины постные
  - Овсяный кисель
  - Яйца, крашенные в луковой шелухе
  - Яйца, крашенные в луковой шелухе с петрушкой или кинзой

Куличи и другие блюда для православных праздников

КУЛИЧИ. БАБЫ. ПАСХИ

Глазури для куличей

Белая сахарная глазурь

1 яичный белок, 1/2—3/4 стакана сахарной пудры.

В маленькую мисочку вылить яичный белок, непрерывно взбивая его, постепенно добавлять, просеивая через ситечко, сахарную пудру. В глазурь можно прибавить несколько капель сока лимона.

Ягодная глазурь

200 г сахарной пудры, 3—4 ст. ложки сока земляники (малины, клюквы или красной смородины), 1—2 столовые ложки горячей воды.

Сахарную пудру просеять через ситечко в маленькую мисочку, добавить сок земляники и горячую воду, все тщательно растереть деревянной ложкой или лопаточкой до получения однородной блестящей массы.

Какао-глазурь

100 г сахарной пудры, 3 ч. ложки порошка какао, 2—3 ст. ложки горячей воды.

Смешать сахарную пудру и порошок какао, просеять их через ситечко в миску, добавить горячую воду, все тщательно перемешать до получения однородной массы.

Шоколадная глазурь

150 г сахарной пудры, 2 ст. ложки порошка какао, 3 ст. ложки горячей воды, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла.

Смешать порошок какао и сахарную пудру, просеять их через ситечко в миску, добавить горячую воду, растопленное масло, все тщательно перемешать до получения блестящей однородной массы.

Кофейная глазурь

200 г сахарной пудры, 4 ст. ложки кофейного экстракта, 1 ч. ложка сливочного масла.

Сахарную пудру просеять через ситечко в миску, добавить горячий кофейный экстракт и масло, все тщательно растереть до образования однородной блестящей массы.

Кулич простой

1 кг муки, 7 желтков, 4 белка, 300 г сахара, 250 г масла сливочного, 40 г масла растительного, приблизительно 500 г молока, 20 г рома, ванилин, 50 г дрожжей, 10 г соли.

Развести дрожжи в небольшом количестве теплого молока, прибавив ложку сахара. 100 г муки залить кипящим молоком, хорошенько размешать, чтобы не было комков, остудить до 30—36°С, смешать с разведенными в молоке дрожжами и тщательно взбить, пока не появятся пузыри. Посыпать мукой, накрыть полотенцем и поставить опару в теплое место.

Желтки растереть сначала с солью (отчего они потемнеют), затем с сахарной пудрой или просеянным сквозь сито сахарным песком, подсыпая его понемногу. Растирать до кремообразной консистенции. Остальную муку просеять в посуду для замеса и влить в нее подошедшую опару, добавить растертые желтки, теплое молоко, затем ввести взбитые белки и хорошо вымешать. Влить растительное масло, ром, небольшими порциями растопленное сливочное масло, а если тесто окажется слишком крутым, прибавить немного теплого молока. Добавить ванилин. Собрать тесто с краев посуды, накрыть, поставить в теплое место для подъема.

Когда тесто достаточно подойдет, выложить его на посыпанную мукой доску или на стол и, смазав руки маслом, разделать куличи. Положить тесто в смазанные маслом формы так, чтобы оно занимало 1/3 формы. Дать подойти, смазать яйцом, посыпать крупно истолченным сахаром с грецкими орехами или изюмом. Печь в нежаркой духовке около часа. Когда куличи будут готовы, вынуть из форм и дать остыть, но не в холодном месте и не на сквозняке. Можно в тесто положить вымытый и высушенный полотенцем изюм без косточек.

Кулич на сливках

5 стаканов муки, 1,5 стакана сливок, 1 стакан масла сливочного, 1 стакан сахарного песка, 7—8 яичных желтков, 1/2 стакана изюма без косточек, 1/2 стакана миндаля мелко рубленного, 1/2 стакана нарезанных цукатов, 80—100 г дрожжей, ванильный сахар, глазурь для отделки кулича.

В подогретых сливках разводят дрожжи и половину всего количества муки, и опару ставят в теплое место. Пока опара подходит, растирают желтки с сахаром добела. Растертые желтки соединяют с растертым добела маслом. Изюм перебирают и моют. Когда опара будет готова, в нее вводят растертые желтки с маслом, изюм, нарезанные цукаты, миндаль. Массу хорошо размешивают и всыпают соль, оставшуюся муку, ванильный сахар. Затем все перемешивают на столе, укладывают в посуду и ставят в теплое место на 60—80 минут – до увеличения в объеме в 2 раза. После этого тесто еще раз выбивают на столе и вторично ставят в теплое место.

Из готового теста формуют небольшую булочку и кладут в форму с высокими стенками, смазанную маслом, дно формы и стенки застилают промасленной бумагой. Тесто в форме должно занимать 1/3 высоты. Форму с тестом ставят на расстойку в теплое место на 60—80 мин. Выпекают кулич при температуре 200—220˚С в течение 60—70 мин. Когда верх кулича потемнеет, нужно накрыть его сырой бумагой. Кулич во время выпечки трясти нельзя, он может осесть. Готовый кулич осторожно выкладывают из формы на мягкую подстилку, застланную бумагой и салфеткой.

Остывший кулич сверху смазывают тонким слоем глазури, а оставшуюся глазурь выкладывают в бумажный конусный конверт, у которого кончик отрезают ножницами; выдавливая глазурь, делают рисунок на куличе. Поверхность кулича можно украшать также цукатами, мармеладом, помадкой.

Кулич на желтках

5 стаканов муки, 1,5 стакана молока, 2/3 стакана масла сливочного, 5 яичных желтков, 1 стакан сахарного песка, 50 г дрожжей, ванильный сахар, 1—2 ст. ложки коньяка, соль по вкусу.

Тесто заводится опарным способом, желтки растирают с сахаром и вливают в готовую опару, после чего кладут оставшуюся муку, масло, коньяк, ванильный сахар, соль. Замешенное тесто ставят в теплое место. Во время подъема тесто нужно обмять два раза, а после третьего подъема тесто выкладывают на стол и делят на куски для куличей, которые укладывают в формы, застланные промасленной бумагой. Тесто должно занимать 1/3 формы. Затем тесто в формах ставят на подъем в теплое место на 60—80 мин.

Выпекают куличи при температуре 200—210°С. Готовые остывшие куличи смазывают глазурью.

Кулич цукатный

5 стаканов муки, 1 стакан сливочного масла, 1,3 стакана молока, 1 стакан сахарного песка, 6—7 яиц, 1/2 стакана апельсиновых цукатов, 1/2 стакана изюма без косточек, 70 г дрожжей, 1/2 порошка ванильного сахара, соль по вкусу.

Тесто готовят опарным способом. Готовое тесто кладут в куличную форму (или в кастрюлю с высокими стенками), застланную промасленной бумагой, на 1/3 формы и ставят на расстойку до увеличения объема теста примерно до 3/4 формы. После этого тесто ставят в печь при температуре 200—210°С. Готовый кулич глазируют.

Куличи крупные в формах

3 стакана муки, 3—6 ст. ложек сахара, 3—6 ст. ложек масла или маргарина, 5—6 яиц, 15 г дрожжей, 1/3 ч. ложки соли, 1/3 стакана молока или воды, 1—2 стакана изюма или цукатов. Помада из 4 ст. ложек сахарного песка, 1/2 стакана мармелада, 1 стакан жареного рубленого миндаля. Масляный крем из 50 г масла.

Приготовить сдобное дрожжевое опарное тесто. В конце замеса добавить в тесто изюм или мелко нарезанные цукаты. Обмазать форму изнутри не совсем растопленным маслом, посыпать мукой, или панировочными сухарями, или мелко рубленными орехами.

Тесто готовить некрутое, заполнить форму не больше чем на 1/2 ее объема. Дать тесту подняться примерно до 3/4 объема формы и выпекать около 40 мин при температуре 200—210°С.

Нельзя встряхивать форму в конце расстойки или при посадке в духовку, иначе тесто осядет.

После охлаждения кулич заглазировать помадкой, а с боков отделать горячим абрикосовым мармеладом и обсыпать жареным миндалем.

Для изготовления мармелада берут зрелые абрикосы, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан воды. Плоды протирают через частое сито. Полученное пюре уваривают с 1 стаканом сахара, непрерывно помешивая, пока не загустеет.

Поверх помады можно с помощью корнетика нанести узоры кремом.

При отсутствии специальных форм можно выпекать куличи в кастрюле.

Кулич обыкновенный

7,5 стакана муки, 2,5 стакана молока, 50 г дрожжей, 20 желтков, 1 стакан сахара, 2 стакана растопленного масла, немного соли.

Почти всю муку смешивают с молоком, добавляют предварительно разведенные в небольшом количестве молока дрожжи, размешивают и ставят в теплое место. Когда опара поднимется, добавляют в нее желтки, растертые добела с сахаром и подогретым молоком (2 стакана), затем кладут соль и добавляют муку, чтобы тесто получилось нужной густоты, после чего замешивают и дают вторично подняться.

После этого тесто выбивают как можно лучше, кладут в форму, заполнив ее наполовину, дают тесту подняться, а затем выпекают.

Кулич царский

6 стаканов муки, 50 г дрожжей, 15 желтков, по 200 г сливочного масла и сахара, 3 стакана сливок, 10 зерен кардамона, мускатный орех, 100 г цукатов, 50 г миндаля, 100 г изюма.

Дрожжи разводят в одном стакане сливок и замешивают густую опару из половины всей муки. Когда опара поднимется, вводят растертые со сливочным маслом и сахаром яичные желтки, смешивают с оставшейся мукой, сливками, толченым кардамоном, мускатным орехом, шинкованным миндалем, цукатами и промытым изюмом. Тесто хорошо выбивают и оставляют подходить. Когда оно поднимется, его снова вымешивают и укладывают в смазанную маслом бумажную форму. Форма должна быть наполнена до половины. Тесту дают подняться до 3/4 высоты формы и затем выпекают в духовке.

Кулич заварной

12 стаканов муки, 1/2 стакана растопленного масла, 4 яйца, 3/4 стакана сахара, 1 стакан молока, 70 г дрожжей, 2 стакана жидкого чая, 3/4 стакана очищенного изюма, 2 ч. ложки соли.

Накануне в 8 ч вечера дрожжи заливают 1/2 стакана теплой воды и дают подняться. Муку (1/2 стакана) заваривают кипящим молоком (1/2 стакана) и хорошо размешивают. Если плохо заварилось, то немного прогревают, постоянно помешивая. Когда дрожжи подойдут, их смешивают с заваренной мукой, добавляют остывшее кипяченое молоко, соль и яйца (но немного яиц нужно оставить для подмазки). Подсыпают муку, чтобы получилось густое тесто, хорошо его вымешивают и ставят до утра в теплое место подходить, хорошо укрыв.

В 6—7 ч утра вливают в тесто подогретое, но не горячее масло и понемногу теплый чай, размешанный с сахаром. Затем кладут в тесто ароматические приправы и всыпают, непрерывно помешивая, почти всю оставшуюся муку. После этого выкладывают тесто на стол или доску и выбивают до тех пор, пока не появятся пузыри.

Готовое тесто выкладывают в вымытую и смазанную изнутри маслом посуду, покрывают чем-нибудь теплым и оставляют тесто подходить. Через час тесто выкладывают на доску, перемешивают с изюмом, еще выбивают, но осторожно, и дают подойти в той же посуде (примерно еще полчаса). После этого тесто раскладывают в смазанные маслом формы, дают тесту подойти, смазывают верх кулича яйцом и выпекают.

Кулич

1 кг муки, 1/2 л молока, 50—70 г свежих дрожжей, 20 яиц, 200 г сахара, 500 г сливочного масла, соль по вкусу и еще столько муки, сколько потребуется.

Смешать муку с теплым молоком, распущенными в небольшом количестве молока и вспенившимися дрожжами, поставить в теплое место для брожения, прикрыв полотенцем или холщовой салфеткой.

Когда тесто поднимется, прибавить 20 желтков, растертых с сахаром добела, растопленное теплое масло, соль и тщательно перемешать.

Затем ввести взбитые в стойкую пену белки и осторожно, чтобы не разрушить пену, добавить столько муки, чтобы тесто получилось достаточно густым.

Дать тесту подняться вторично.

Затем тесто следует очень хорошо выбить, удалить скопившийся углекислый газ, положить в обильно смазанную размягченным маслом форму, заполнив ее до половины, дать тесту подняться вровень с краями формы, выпекать при температуре 180°С до готовности.

Кулич миндальный

1 кг муки, 1/2 л молока, 50—70 г свежих дрожжей, 5 яиц, 200 г сахара, 300 г сливочного масла, 200 г очищенного миндаля, 1 лимон, 150 г изюма, соль по вкусу.

Вскипятить молоко, охладить до температуры парного молока. В небольшой части молока развести дрожжи, добавив 1 столовую ложку сахара. В молоко всыпать муку, добавить вспенившиеся дрожжи, тщательно перемешать и, прикрыв полотенцем, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, прибавить 5 взбитых с оставшимся сахаром желтков, растопленное теплое масло, натертую цедру лимона, часть очищенных измельченных ядер миндаля, изюм, соль, наконец, ввести взбитые в стойкую пену белки, тщательно вымесить тесто, перемешивая сверху вниз. Положить тесто в обильно смазанную мягким маслом, подпыленную мукой форму, дать подойти, смазать поверхность кулича желтком, посыпать ядрами миндаля. Выпекать при температуре 180°С до готовности.

Кулич по-польски

600 г муки, 1 стакан молока, 1/2 л сливок, 50 г свежих дрожжей, 10 яиц, 800 г сахара и еще столько муки, сколько потребуется.

1 стакан горячего молока, 1/2 л горячих сливок и муку тщательно размешать, дать массе остыть до температуры парного молока. Прибавить разведенные в небольшом количестве молока вспенившиеся дрожжи и 2 яйца, перемешать и, прикрыв тесто холщовой салфеткой, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавить 8 желтков, растертых добела с одной половиной сахара, и 8 взбитых с другой половиной сахара в стойкую пену белков; перемешать сверху вниз, добавив муки, сколько потребуется, и дать тесту подняться вторично. Затем тесто тщательно выбить, положить в смазанную маслом и подпыленную мукой форму, заполняя ее до половины. Дать тесту подняться. Выпекать при температуре 180°С до готовности.

Кулич шоколадный

Примерно 400 г муки, 60—70 г свежих дрожжей, 15 яиц, 500 г сахара, 100 г порошка какао, 1—2 рюмки рома, 1/2 стакана красного вина, 100 г ржаных сухарей, 100 г апельсинных цукатов, по кофейной ложке тонко смолотых корицы, гвоздики, кардамона и бадьяна, соль по вкусу и еще столько муки, сколько потребуется.

Растворить дрожжи в небольшом количестве молока, смешать с мукой, поставить для брожения в теплое место. Затем добавить в тесто 15 желтков, растертых с сахаром добела, какао, ром, красное вино, молотые, просеянные ржаные сухари, мелко нарубленные апельсинные цукаты и все пряности. Перемешать, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавить взбитые в стойкую пену белки, соль по вкусу и столько муки, сколько потребуется. Положить тесто в обильно смазанную мягким маслом, подпыленную мукой форму. Когда оно поднимется в форме, выпекать кулич при температуре 180°С до готовности.

Кулич с изюмом

800 г муки, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 1 стакан молока, 5 яиц, 50 г свежих дрожжей, 200 г изюма, соль по вкусу.

Масло растопить, влить горячее молоко, добавить сахар, соль, перемешать и охладить до температуры парного молока, после чего всыпать муку, влить распущенные в небольшом количестве молока вспенившиеся дрожжи, тщательно перемешать, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, прибавить 5 желтков, 5 взбитых в стойкую пену белков, изюм, тщательно вымесить, положить тесто в обильно смазанную размягченным маслом, подпыленную мукой форму, заполняя ее до половины. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекать кулич при температуре 180°С до готовности.

Греческий пасхальный хлеб с крашеными яйцами

60 г дрожжей, 1/8 л теплого молока, 100 г сахара, 1 кг муки, щепотка соли, натертая цедра от 1 апельсина, 200 г кунжутного семени, 5 сваренных вкрутую крашенных красной краской яиц, 1 белок, растительное масло и кунжутное семя на противень.

Дрожжи развести молоком с сахаром и дать им 10 мин подойти. Добавить 125 г просеянной муки и накрыть. Поставить в теплое место подходить на 30 мин. Смешать опару с остальной мукой, добавить соль, апельсиновую цедру, воду и месить не менее 10 мин. Поставить подходить на 2 часа. Противень смазать маслом и густо посыпать кунжутным семенем. Две трети теста сформовать в длинный гладкий батон толщиной 5 см и положить его на противень. Из остального теста скатать 2 тонких валика такой же длины, как и батон. Обвалять их в кунжутном семени и уложить их вокруг батона косичкой. Яйца наклонно вложить в тесто, батон смазать желтком и посыпать кунжутным семенем, накрыть и оставить еще на 30 мин. Духовку разогреть до 200°С. Выпекать 50 мин.

Баба тюлевая

Для теста: *4 стакана муки, 25 яиц, 3 стакана сахара, 70—80 г свежих дрожжей, 1/3 стакана молока, соль по вкусу.*

25 взбитых в густую пену желтков, муку, распущенные в молоке дрожжи, сахар, соль и немного шафранной настойки смешать и взбивать, не останавливаясь, 2 часа. Тесто поместить в подготовленную форму, обильно смазанную размягченным маслом и подпыленную мукой. Поставить в теплое место для расстойки и не прикасаться, иначе баба может легко осесть. Когда тесто поднимется до краев, осторожно поставить в духовку и выпекать при температуре 180°С до готовности. Испеченную бабу в форме положить вверх дном на полотенце, застланное пергаментом. Извлекать из формы, когда она совершенно остынет. В разрезе готовая баба имеет сильную пористость, похожую на тюль.

Баба нежная

Для теста:*100 г муки, 6 яиц, 3 желтка, 100 г сахарной пудры, 100 г масла, цедра 1/2 лимона, ванильный сахар.*

Сначала взбивать яйца и желтки с сахаром до загустения на горячей водяной бане. Затем продолжать взбивание массы, сняв посуду с водяной бани, до полного охлаждения, после чего добавить муку, измельченную цедру лимона, ванильный сахар и растопленное теплое масло. Быстро замесить легкое, воздушное тесто, вылить в форму, заполняя ее лишь до половины. Форму предварительно обильно смазать размягченным сливочным маслом, обсыпать мукой или панировочными сухарями. Осторожно поставить форму в нагретую до температуры 180˚С духовку. Выпекать до готовности. Охлажденную бабу осторожно вынуть из формы, посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Баба кружевная

Для теста:*500 г муки, 10 яиц, 500 г сахара, 50 г свежих дрожжей, 1/3 стакана молока, соль по вкусу.*

Взбить 10 желтков с сахаром, добавить муку, разведенные в небольшом количестве молока свежие дрожжи, взбивать не менее часа, затем добавить взбитые в стойкую пену белки и, перемешав сверху вниз, выложить в обильно смазанную мягким маслом и подпыленную мукой форму. Поставить в теплое место. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекать при температуре 180˚С до готовности.

Баба сбивная муслиновая

Для теста:*250 г пшеничной муки, 24 желтка, 300 г сахара, 100 г сливочного масла, ванилин.*

Для опары:*60 г дрожжей, 1/2 стакана молока, 1 столовая ложка муки, 1 ч. ложка сахара.*

Желтки влить в эмалированную кастрюлю и прибавить 300 г сахара. Вставить ее в кастрюлю побольше с горячей водой и взбивать желтки венчиком-взбивалкой до тех пор, пока масса побелеет и загустеет. Добавить подготовленные дрожжи (опару). Для этого дрожжи развести в теплом молоке, добавить муку, сахар, размешать, дать опаре подойти. Соединить опару со взбитыми желтками, добавить половину чайной ложки ванильного сахара, просеянную и слегка подогретую пшеничную муку. Тесто взбивать не менее получаса, после чего влить в него растопленное, но не горячее, а чуть теплое масло и снова взбивать 30 минут.

Поставить для брожения в теплое место. Когда поднимется, положить в смазанную сливочным маслом и немного подогретую рифленую форму для баб. Когда тесто вновь подойдет и заполнит форму до краев, осторожно, избегая толчков, поставить форму в хорошо нагретую духовку. Время выпечки при температуре 180°С 60—70 минут.

Баба пуховая

Для теста:*500 г пшеничной муки, 70 г дрожжей, 1/2 стакана молока, 10 желтков, 150 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 1 рюмка рома, 20 г изюма, соль.*

Баба пуховая значительно дешевле и не так трудоемка, как муслиновая, но тоже вкусна и нежна.

250 г пшеничной муки ошпарить кипящим молоком, тщательно растереть, чтобы не было комочков. Прикрыть и остудить.

Положить дрожжи, размешать и, прикрыв опару, дать ей подойти.

Желтки и сахарную пудру взбить венчиком до образования пышного крема. Взбитые желтки и еще 250 г муки добавить в опару и хорошо вымесить, чтобы тесто отставало от посуды и рук. После этого добавить растопленное сливочное масло, рюмку рома и щепотку соли. Снова тщательно вымесить тесто рукой, в конце замеса всыпать изюм. Тесто выложить в обильно смазанную мягким сливочным маслом форму, прикрыть салфеткой и, когда подойдет, выпекать в нагретой до 180°С духовке 50—55 минут. Когда баба остынет, вынуть ее из формы и по желанию покрыть глазурью.

Баба ромовая

Для теста:*3 яйца, 150 г сахара, 150 г муки.*

Для пропитки:*1 стакан вишневого сока, 2 ст. ложки рома.*

Для соуса:*3—4 ст. ложки рома, 2 желтка, 1/4 л сливок, 1 ст. ложка крахмала.*

Яйца с сахаром взбить миксером до получения пены, осторожно всыпать муку, быстро замесить тесто и также осторожно наполнить им форму, обильно смазанную сливочным маслом, обсыпанную мукой. Осторожно поставить форму с тестом в духовку, выпекать при температуре 180˚С до образования золотистой корочки. Выпеченную бабу аккуратно извлечь из формы, охладить, пропитать вишневым соком с ромом, для чего опустить в миску с сиропом для пропитывания.

Для приготовления соуса на паровой бане взбить сливки с желтками, крахмалом, в конце влить ром, довести до загустения. При подаче к столу бабу полить сладким соусом.

Тесто для ромовой бабы может быть использовано дрожжевое сдобное. Испеченные бабы пропитывают ароматизированным ромом, сиропом, покрывают сахарной глазурью.

Баба медовая

Для теста:*1 кг сухой пшеничной муки, 550 г меда, 1/4 л сливок, 400 г сливочного масла, 500 г желтков, 300 г сахара, 70 г свежих дрожжей, соль по вкусу.*

Мед вскипятить и, сняв образовавшуюся пену, смешать со сливками, добавить муку, замесить не слишком густое тесто, дать остыть до температуры парного молока, после чего ввести растворенные в небольшом количестве молока (сливок) вспенившиеся дрожжи, хорошо перемешать, прикрыть полотенцем, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавить теплое, но не горячее растопленное масло, взбитые с сахаром желтки, соль и сколько потребуется муки. Тесто тщательно выбить, положить в формы, обильно смазанные размягченным сливочным маслом и подпыленные мукой, заполняя их до половины. Выпекать при температуре 180°С до готовности.

Баба ванильная

Для теста:*300 г муки, 20 г дрожжей, 1/3 стакана молока, 160 г сливочного масла, 4 желтка, 75 г сахара, щепотка ванильного сахара, 100 г изюма, 1 ст. ложка рома, цедра 1/2 лимона.*

Для обсыпки:*1 столовая ложка сахарной пудры.*

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить теплое растопленное масло, сахар, ванильный сахар, ром, натертую цедру лимона и в самом конце – желтки. Затем всыпать муку и сильно взбить.

Когда тесто будет свободно отставать от миски и пузыриться, добавить предварительно вымытые, обсушенные и обвалянные в муке изюминки.

Наполнить тестом смазанную сливочным маслом и обсыпанную сухарями (мукой) форму, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекать при температуре 180˚С до готовности в течение примерно от 45 минут до 1 часа.

Когда баба немного остынет, осторожно извлечь ее из формы, после полного охлаждения посыпать сахарной пудрой. Нельзя посыпать пудрой теплую бабу, пудра растает, вид изделия будет непривлекательным.

Баба маковая

Для теста:*600 г муки, 30 г дрожжей, 1/2 л молока, 100 г сахара, 150 г масла, 4 желтка, цедра лимона, соль.*

Для маковой начинки:*150 г мака, 1/4 л молока, 40 г сахара, 20 г масла, 30 г молотого пряника, цедра лимона, корица, 20 г шоколада, 1 ст. ложка меда.*

Приготовить дрожжевое тесто, поставить в теплое место для брожения. Тем временем приготовить маковую начинку: молоко вскипятить с сахаром, поварить в нем мак до мягкости, затем тщательно истолочь его в ступке. Полученную массу смешать с медом, натертой цедрой лимона, корицей, натертым на терке пряником, шоколадом.

Тесто раскатать, намазать маковой начинкой, завернуть рулетом, положить в подготовленную форму с трубой, дать хорошо подойти в теплом месте.

Испечь при температуре 180˚С до готовности.

Такой способ изготовления бабы оригинален, в разрезе получается красивый рисунок.

Баба ореховая

Для теста:*250 г муки, 50 г орехов, 50 г масла, 150 г сахара, 2 яйца, 60 г молока, сок и натертая цедра 1/2 лимона, 1 ч. ложка соды, 1 ст. ложка порошка какао.*

Для обсыпки:*сахарная пудра с ванилином.*

Взбить масло с сахаром и яйцами в пену, добавить сок и мелко натертую цедру лимона, измельченные ядра орехов, какао, влить молоко, наконец, всыпать муку, смешанную с содой, быстро замесить тесто. Тесто вылить в обильно смазанную размягченным сливочным маслом, обсыпанную мукой или сухарями форму.

Чтобы баба не пригорела, поверхность ее, после того как зарумянится, покрыть листом плотной бумаги.

Готовую, совершенно остывшую бабу посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Баба с шоколадом и орехами

Для теста:*300 г муки, 100 г масла, 200 г сахара, 4 желтка, 50 г шоколада, 1/2 стакана молока, 100 г ядер орехов, 4 белка, сода на кончике ножа.*

Для обсыпки:*сахарная пудра с ванилином.*

Масло с сахаром и желтками взбить до получения пышной пены и полного растворения кристаллов сахара, добавить стружку шоколада, измельченные орешки, влить тонкой струйкой молоко, перемешать. Затем всыпать муку, смешанную с содой, после чего ввести взбитые в стойкую пену белки. Тесто выложить в смазанную сливочным маслом и подпыленную мукой форму, выпекать до готовности.

Готовую бабу вынуть из формы, охладить, посыпать сахарной пудрой.

Пасха сырая

2 1/2 кг творога, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 250 г сметаны, соль по вкусу.

Творог дважды протереть через сито. Масло растереть с сахаром добела, добавить сметану и продолжать растирать массу до полного исчезновения кристаллов сахара. Полученную кремообразную массу присоединить к протертому творогу, посолить, перемешать, заполнить пасочницу, закрыть блюдцем, положить небольшой гнет, поставить на 12 часов в холодильник.

Пасха заварная

2 кг творога, 300 г сливочного масла, 400 г сметаны, 4 яйца, соль по вкусу.

Творог дважды протереть через сито. В отдельной посуде довести до кипения при непрерывном помешивании масло, сметану и 3 яйца, влить горячую массу в протертый творог, добавить 1 яйцо и соль, перемешать массу до однородности, заполнить пасочницу, выстланную чуть влажной марлей, прикрыть блюдцем, положить небольшой гнет, поставить в холодильник на 12 часов.

Пасха с миндалем и изюмом

1,6 кг творога, 200 г сливочного масла, 800 г сахарной пудры или мелкого сахара, 9 яиц, 250 г сметаны, 100 г миндаля, 150 г изюма.

Дважды протереть творог через сито, добавить сметану. Затем растереть добела масло с сахаром, постепенно, по одному, добавляя яйца. Продолжать растирать массу до полного растворения кристаллов сахара. Эту массу соединить с творогом, добавить промытый высушенный изюм, очищенный и измельченный миндаль. Заполнить пасочницу массой, прикрыть блюдцем с грузом, поставить в холодильник на 12 часов.

Пасха с крутыми желтками

1,2 кг творога, 400 г сливочного масла, 15 желтков от сваренных вкрутую яиц, 3/4 л 33%-ных сливок, 300 г сахарной пудры, ванилин.

Дважды протереть через сито творог, несоленое сливочное масло, желтки. Добавить к протертой массе взбитые с сахаром или сахарной пудрой сливки, тщательно перемешать. Массу положить в пасочницу под гнет, поставить в холодильник или холодный погреб на 12 часов.

Пасха царская (вареная)

2 кг творога, 10 яиц, 400 г сливочного масла, 800 г сметаны, 600—700 г сахара, 100 г ядер миндаля, 100 г изюма, ванилин.

Протереть через сито творог и сливочное масло, добавить сметану, тщательно перемещать, поставить посуду на плиту и довести массу до кипения при непрерывном помешивании деревянной лопаточкой, чтобы масса не пригорела. Тотчас снять с огня и по возможности быстрее охладить, также непрерывно помешивая. В остывшую массу добавить сахар, изюм, миндаль, ванилин, все перемешать, положить в пасочницу, застланную чуть влажной марлей, плотно вминая массу, сверху положить блюдце, небольшой груз, поставить в холодильник на сутки.

Пасха царская (сырая)

1 кг творога, 450 г сливочного масла, 5—6 желтков, 500 г сахара, 300 г 33%-ных сливок, по 100 г изюма, миндаля, цукатов; кардамон или ванилин.

Сливочное масло растереть с сахаром добела, добавляя по одному желтки. Массу растирать до полного растворения кристаллов сахара, ароматизировать ванилином или тонко смолотым и просеянным через частое сито кардамоном. Добавить дважды протертый через сито творог, изюм, миндаль, измельченные апельсинные цукаты или натертую лимонную цедру. Тщательно перемешать, ввести взбитые сливки, перемешать сверху вниз, заполнить массой пасочницу, застланную чуть влажной марлей, закрыть блюдцем, нагрузить небольшим гнетом, поставить в холодильник на 12 часов.

Пасха боярская

1 кг творога, 1/2 л 33%-ных сливок, 500 г сахара, 300 г сливочного масла, 2 желтка, 100 г апельсинных цукатов, ванильный сахар.

Творог дважды протереть через сито, добавить взбитые сливки, соединить с отдельно растертым добела маслом с сахаром и желтками, добавить измельченные апельсинные цукаты и ванилин, тщательно перемешать. Заполнить творожной массой пасочницу, застланную чуть влажной марлей, прикрыть блюдцем, положить сверху легкий гнет, поставить в холодильник на 12 часов.

Творожная пасха

1 кг творога, 200 г сливочного масла, 400 г сметаны, 400 г сахарного песка, 3 яичных желтка, 100 г цукатов, ваниль.

Отжать под прессом творог. Протереть сквозь сито, смешать со сливочным маслом, прибавить сметану, истолченный с ванилью сахар, растертый с желтками, 100 г разных цукатов, смешать, все выложить в форму. Наложить пресс на 12 часов.

Сырая пасха с цукатом

3 кг творога, 1,2 кг сметаны, 800 г сливочного масла, 1,2 кг сахара, 8 яиц, 200 г миндаля, 400 г цукатов.

Протереть сухой творог, смешать со сметаной, сливочным маслом, сахаром и яйцами. Миндаль очистить, истолочь, цукаты мелко нарезать, положить то и другое в творог. Мешать, пока масса не сделается совершенно гладкая.

Вареная пасха

3 кг творога, 200 г сливочного масла, 1,2 кг сметаны, 12—15 яиц, 400 г миндаля, 400 г цукатов, 500—600 г сахара.

Творог из-под пресса протереть сквозь решето, сложить в кастрюлю. Туда же положить сливочное масло, сметану, яйца, очищенный и мелко шинкованный миндаль, резаные цукаты. Поставить на огонь, мешать, пока не закипит. Тогда снять с огня и мешать, пока не остынет и не сделается густо. Всыпать 500—600 г сахара, вымешать и выложить в форму. Положить под пресс на 20—30 ч.

Пасха заварная с цукатами

1 кг творога прессованного, 8—12 желтков, 400 г сахара, 200 г цукатов, 500 мл сливок, 100 г масла сливочного, ванильный сахар, 200 г изюма.

Отбить в кастрюлю желтки, прибавить к ним мелкий сахар, развести сливками. Положить ванилин и проварить до очень густого налета. В горячий льезон добавить сливочное масло, наломав его кусочками, и остудить мешая. После этого соединить льезон с протертым сухим творогом, прибавляя постепенно льезон в творог и хорошо размешивая. Прибавить туда же цукаты, нарезанные кубиками, и синий изюм без косточек. Затем всю массу снова проварить (до пара), переложить в форму, выложенную кисейкой, и наложить легкий пресс на 12 ч. Цукаты, изюм и миндаль кладутся по желанию в большем или меньшем количестве.

Вареная пасха с розовым маслом

2 кг творога, 1 кг сметаны, 2 яйца, 300 г сливочного масла, 1 пакетик ванилина, 2 стакана сахара.

Отжать под прессом творог, перемешать со сметаной, яйцами, сливочным маслом, пакетиком ванилина, сахаром. Все протереть сквозь решето, выложить в кастрюлю, помешивая, поставить на плиту, пока не покажутся пузырьки, тогда выложить в форму на кисею или салфетку, вынести на холод. Можно добавить 2 капли розового масла.

Парадная пасха

3 кг творога, 1,6 кг сливочного масла, 12 яичных желтков, 2 пакетика ванилина, 800 г сахара, 800 г сладкого миндаля, 10 штук горького, 4 стакана густых сливок.

Отжатый под гнетом творог, сливочное свежее масло, яичные желтки вареные, все это одно за другим протереть сквозь мелкое решето, потом положить: ванилин, сахар толченый и просеянный, сладкий миндаль и горький, мелко истолченный, сливки самые густые, все это как можно лучше перемешать руками в фарфоровой миске, сложить в пасочницу, в хорошо (без складок) уложенную салфетку, вынести на холод.

Пасха с фисташками

3 кг творога, 400 г фисташек, 2 стакана сахара, 300 г сливочного масла, 6 яиц, 1 л густых сливок.

Протереть сквозь решето творог, фисташки очень мелко нарубить, смешать с творогом, прибавить мелкий сахар с ванилью, сливочное масло, яйца, хорошенько вымешать и развести густыми сырыми сливками. Выложить в форму под пресс на 24 часа. Держать в холоде.

ВАТРУШКИ. ПЫШКИ. ПЛЮШКИ

Ватрушки из сдобного теста

5 стаканов муки, 1/2 стакана сахарного песка, 2 стакана сметаны, 4 яйца, 1 стакан масла сливочного, соль по вкусу. Начинка из творога или ягод.

В просеянную муку, смешанную с содой, кладут сметану, масло, соль, сахар, яйца и вымешивают тесто на столе. Из хорошо промешенного теста делают булку и выносят ее на холод, накрывая от заветривания салфеткой, на 25—30 мин. После этого тесто раскатывают в пласт слоем в 0,5 см. Из этого пласта выемкой или стаканом нарезают кружки и делают ватрушки с творогом или ягодами. Края ватрушек завертывают веревочкой. После этого ватрушки укладывают на лист. Верх ватрушек смазывают взбитыми яйцами.

Ватрушки выпекают при температуре 250—270°С в течение 10—15 мин.

Ватрушки

2 стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки маргарина или масла растительного, 1/2 яйца, 10 г дрожжей, 1/4 ч. ложки соли, 1/2 стакана воды или молока.

Начинка:*1 стакан творога, 1 яйцо, 1,5 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка муки, 3 г ванильного сахара, соль по вкусу.*

Приготовить безопарное дрожжевое тесто. Тесто раскатать в жгут, разрезать его на 10 равных кусочков, подкатать их в шарики и положить на смазанный маслом противень на расстоянии 5 см один от другого.

После небольшой расстойки насыпать 2 ст. ложки сахара в салфеточку, перевязать ее в виде узелка, сделать этим узелком или донышком стакана в поднявшемся тесте углубление, затем обмазать края яйцом и в углубление положить ложечкой творожную начинку.

После 20—25-минутной расстойки и 15—20-минутной выпечки при температуре 220—240°С изделие готово.

Ватрушки с картофелем (по-татарски)

2 стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки маргарина или растительного масла, 1/2 яйца, 10 г дрожжей, 1/4 ч. ложки соли, 1/2 стакана молока или воды.

Начинка:*300 г картофеля, 1 головка лука, 20 г сливочного масла, 1 яйцо, соль по вкусу, 1 яйцо для смазки.*

Приготовить безопарное дрожжевое тесто. Сформовать из него 10 лепешек с утолщенными краями и уложить на смазанный маслом противень. После полной расстойки выпекать в течение 10—15 мин при температуре 200—220°С до полуготовности.

Картофель очистить, сварить, растереть в пюре, добавить масло, яйцо, жареный лук и соль по вкусу. Эту начинку положить на полувыпеченные лепешки, смазать яйцом и допечь до готовности.

Ватрушки платочком (чешская кухня)

500 г муки, 1/8 л молока, 40 г сахара, 250 г маргарина или масла, 2 яйца и 1 желток, 20 г дрожжей, 4 ст. ложки молока, 5 г соли, 1 яйцо для смазки.

Начинка:*500 г яблок, 150 г сахара, 1 лимон.*

Приготовить дрожжевое слоеное тесто. Раскатать из теста пласт, из которого нарезать квадраты. На каждый квадрат положить густую начинку из яблок. Уголки квадратов растянуть и прочно соединить сверху или перевязать, чтобы при выпечке «платочки» не раскрылись. Ватрушки смазать яйцом и испечь в очень горячей духовке.

Начинку из яблок приготовить следующим образом: яблоки обмыть, разрезать, удалить семечки, положить в кастрюлю, подлить немного воды и тушить до мягкости. Готовые яблоки протереть сквозь дуршлаг или размять, добавить сахар, лимонную цедру и сок, корицу. Для того чтобы начинка была более густой, можно добавить молотые сухари или пряники.

Ватрушки и пироги из дрожжевого теста (замес опарным способом)

5 стаканов муки, 1/3 стакана сливочного масла или стакан маргарина, 2 стакана молока, 3 яйца, 1/3 стакана сахарного песка, 50 г дрожжей, соль по вкусу, начинка по желанию.

В подогретом молоке разводят дрожжи с четырьмя стаканами муки и одной ложкой сахарного песка. Замешенную таким образом опару ставят в теплое место на 40—50 минут до увеличения в объеме в 2—3 раза и до появления на поверхности теста мелких пузырьков. Когда опара начнет чуть оседать, в нее вводят приготовленные яйца, оставшуюся муку, сахар, соль и масло (желательно такой консистенции, как густая сметана). Все это вымешивают до состояния однородной эластичной массы. Хорошо вымешенное тесто совсем не пристает к рукам и доске, на которой его вымешивают. После вымешивания тесто кладут обратно в кастрюлю, покрывают плотно салфеткой и ставят в теплое место на 25—30 мин, еще раз выбивают на доске и снова ставят на подъем до увеличения в объеме в 3—4 раза. Лишь после этого готовое тесто идет на разделку для пирогов, пирожков и т.д.

Ватрушка из дрожжевого теста (замес безопарным способом)

5 стаканов муки, 1,3 стакана молока, 1/2 стакана сливочного масла, 3 яйца, 2 ст. ложки сахарного песка, 40 г дрожжей, соль по вкусу, начинка по выбору.

Тесто заводят безопарным способом. Кусок готового теста раскатывают на столе скалкой по размеру листа или большой сковороды, на которых ватрушка должна выпекаться. Раскатанное тесто навертывают на скалку и переносят на лист или сковороду, смазанную маслом. Выложенное тесто выравнивают руками, подравнивают края. Затем борт загибают наверх и прижимают. После этого накладывают приготовленный творог, который с помощью ножа разравнивают до бортиков. На поверхности творога раскладывают изюм или делают переплет из того же теста. В тесто для переплета рекомендуется вмесить немного муки, чтобы сделать его консистенцию крепче. От этого переплет выходит красивее. Переплеты делают по-разному. В одном случае кусок теста раскатывают тонким ровным слоем и нарезают узкими полосками шириной в 1 см. Полоски накладывают сначала в одном направлении, начиная с середины, с угла на угол. Затем эти полоски смазывают яйцами и накладывают поперек второй ряд полосок. Готовый переплет смазывают яйцом. Более красивый переплет получается, когда куски теста раскатывают в тонкие ровные жгутики диаметром примерно около 0,5 см и раскладывают их таким же образом, как и в первом случае. Расстойка для большой ватрушки дается очень умеренная, приблизительно 15—20 мин.

Выпекают ватрушку при температуре 200—220°С.

Ватрушки с творогом из дрожжевого теста (замес безопарным способом)

4 стакана муки, 1/3 стакана молока, 2 яйца, 5—6 ст. ложек сливочного масла или маргарина, 40 г дрожжей, соль по вкусу, начинка из творога, 1/3 стакана сметаны.

Тесто заводят безопарным способом. В подогретом молоке разводят дрожжи и замешивают тесто по раскладке, указанной выше. Хорошо промешенное тесто ставят в теплое место для подъема на 40—60 мин, после чего его тщательно сбивают и вновь ставят в теплое место на 25—30 мин. Готовое тесто выкладывают на доску и раскатывают в длинный жгут, от которого нарезают небольшие куски; последние формуют в круглые шарики и укладывают их на доску, обсыпанную мукой. Затем шарики из теста (булочки) ставят в теплое место на расстойку на 15—20 мин. Расстоявшиеся булочки из теста посредине вдавливают концом скалки или донышком небольшого стаканчика, в полученное углубление накладывают творог, протертый с одним яйцом, сметаной и сахаром. Готовые ватрушки смазывают маслом или яйцом и укладывают на металлический лист, смазанный маслом.

Выпекают ватрушки при температуре 220—240°С в течение 15—20 мин.

Яблочные ватрушки

2 стакана муки, 1 стакан воды, 1/4 ч. ложки соли, 8 капель лимонной кислоты, 200—300 г масла или маргарина.

Начинка:*5 яблок, виноград или другие крупные бескосточные ягоды, 1 яйцо для смазки.*

Приготовить пресное слоеное тесто. Раскатать его в пласт толщиной 10 мм. Выемкой диаметром 8—9 см сделать 10 круглых лепешек, положить на сбрызнутый маслом противень, смазать поверхность яйцом. Удалив из яблок сердцевину, нарезать их на круглые дольки. Положить в центре каждой лепешки одну дольку яблок и выпекать лепешку 20—25 мин при температуре 230—240°С. После выпечки положить в середину яблочных долек по крупной ягоде, можно залить желе.

Ватрушки со сметанным кремом

1 стакан муки, 1/4 стакана сахарного песка, 25—50 г масла или маргарина, 1/2 яйца, 2 ст. ложки густой сметаны, 1/8 ч. ложки соли, 1/8 ч. ложки соды.

Крем:*1 стакан сметаны, 4 ст. ложки сахарной пудры, 5 г ванильного сахара, 1 яйцо для смазки.*

Приготовить сладкое тесто на соде и сметане. Тесто раскатать в пласт толщиной 5—6 мм, сделать из него круглой выемкой диаметром 7—8 см круглые лепешки. Края каждой лепешки смазать яйцом. По краям лепешки положить жгутик, заполнить сметанным кремом. Бортики смазать яйцом и выпекать ватрушки на сухом противне 10—12 мин при температуре 200—210°С.

Ватрушки моравские (чешская кухня)

500 г муки, 30—50 г сахара, 50 г жира, 1 яйцо, 20 г дрожжей, 5 г соли, 1/4 л молока, лимонная цедра, ваниль.

Начинка:*150 г повидла, 50 г сахара, 1 ст. ложка рома.*

Растереть в миске дрожжи с сахаром, 2 ложками муки и 4 ложками молока. Опару поставить в теплое место. Когда она подойдет, добавить сахар, муку, теплый жир и молоко с солью и взбитыми в нем яйцами. Замесить мягкое тесто. Готовое тесто нарезать кусками весом 40—50 г. Куски раскатать в руках в виде шариков, затем растянуть их в лепешку. На лепешку положить творожную начинку, края защипнуть и снова сформовать шарик. Шарики положить на смазанный жиром противень, на каждом сделать углубление, которое наполнить повидлом. Края ватрушек смазать взбитым яйцом, посыпать мучной обсыпкой.

Ватрушки с сыром (по-аджарски)

2 стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки маргарина или растительного масла, 1/2 яйца, 10 г дрожжей, 1/4 ч. ложки соли, 1/2 стакана молока или воды.

Начинка:*150 г сыра, 3 яйца.*

Для отделки:*3 яйца.*

Приготовить безопарное дрожжевое тесто. Раскатать из него пласт толщиной 1—1,5 см и положить на смазанный маслом противень. Края пласта смазать яйцом и уложить бортик из теста диаметром 1 см. Бортик также смазать яйцом. Сыр (имеретинский, осетинский или брынзу) растереть на редкой терке, перемешать с тремя вареными яйцами. Эту смесь равномерно распределить по тесту и после расстойки (приблизительно 20—30 мин) выпекать изделие в течение 10—15 мин до полуготовности при температуре 200—220°С. Затем поверхность залить тремя сырыми яйцами и продолжать выпечку до свертывания яиц.

Доунатс – пышки по-американски

2 ч. ложки жира, 1 стакан сахарного песка, 1 яйцо, 250 г муки, 2 ч. ложки дрожжей сухих, 1/2 ч. ложки мускатного ореха, 1/2 стакана молока, 1 ч. ложка корицы.

Жир смешать с половиной указанного количества сахара, добавить яйцо, муку, дрожжи, соль, мускатный орех. Постепенно вливая молоко, замесить тесто. Месить до тех пор, пока оно не начнет отставать от доски. После этого раскатать его в пласт толщиной в палец. Из теста вырезать блюдцем большие круги и в середине каждого стаканом вырезать дырку. Запечь в сильно разогретом жире. Выложить на пергаментную бумагу и сверху посыпать остатками сахара, смешанного с корицей.

Рагайшис (хлебцы) пшеничный (литовское национальное блюдо)

500 г пшеничной муки крупного помола, 1/2 стакана воды или молока, 6 г соли, 10 г дрожжей, 20 г сахара.

Воду или молоко подогреть. Отдельно в стакане растереть дрожжи с сахаром до образования жидкой кашицы. Из нагретого молока, 1/3 муки и дрожжей замесить в миске тесто, поставить в теплое место и дать подняться.

Поднявшееся тесто выбить, всыпать соль и остальную муку, очень хорошо вымесить и дать вторично подняться. Затем разделать тесто на продолговатые или круглые хлебцы – положить на доску или в форму и снова дать подняться. Перед выпечкой рагайшис смазать сверху взбитым яйцом. Выпекать 45 мин. Выпеченный рагайшис натереть сверху шпиком.

Пышки со взбитыми сливками (по-эстонски)

2,5 стакана муки пшеничной, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 1/3 стакана воды, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 яйцо, соль.

Готовое дрожжевое тесто разрезают на равные части и выпекают пышки при температуре 230°С (перед выпечкой смазать их яйцом). Затем с каждой пышки срезают «шапочки» так, чтобы в булочках получилось конусообразное углубление, которое наполняют взбитыми сливками, покрывают «шапочками» и посыпают сахарной пудрой.

Приготовление взбитых сливок. В 3 стакана холодных сливок добавляют немного ванилина и хорошо взбивают со 100 г сахарного песка.

Плюшки

5 стаканов муки, 1 стакан молока, 4 яйца, 3/4 стакана масла сливочного, 40 г дрожжей, 1/2 стакана сахарного песка, соль по вкусу.

Тесто заводят опарным способом. Готовое тесто выкладывают на стол, обсыпанный мукой, и раскатывают в жгут. Жгут нарезают на маленькие кусочки, которые формуют в булочки, раскладывают тут же на столе или доске, посыпанной мукой, и оставляют для расстойки на 15—20 мин. После расстойки булочки раскатывают в круглые лепешки толщиной 1 см. Лепешки смазывают русским маслом густой консистенции (как сметана), при желании их посыпают сахаром, сахаром с маком или же сахаром с корицей и свертывают в трубочки смазанной стороной внутрь. Трубочки разрезают вдоль острым ножом, им придают любую форму: сердечко, узорчик, бантик. Сформованные плюшки укладывают на металлический лист, смазанный русским маслом, и ставят на расстойку в теплое место на 30—40 мин. Затем их смазывают яйцом и через 8—10 мин выпекают в печи при температуре 200—230°С в течение 10—15 мин.

Пампушки с чесноком (украинская кухня)

400 г муки, 25—30 г дрожжей, 0,75 стакана воды, 1 ст. ложка сахара, 2—3 ст. ложки подсолнечного масла.

Подливка:*2—3 ст. ложки кваса, 1 головка чеснока, 2—3 ст. ложки подсолнечного масла.*

В теплой воде (1/3 стакана) развести сахар, дрожжи, соль, всыпать 100 г муки и замесить густое тесто. Дать подойти, затем добавить остальную воду, муку, подсолнечное масло, хорошо вымешать и дать подойти вновь. Из теста сформовать пампушки величиной с грецкий орех и выпечь в духовке на слабом огне.

Из смеси растертого с солью чеснока, кваса и подсолнечного масла сделать подливку и полить ею пампушки перед подачей на стол.

Рогалики

5 стаканов муки, 4 яйца, 1,5 стакана молока, 1/3 стакана масла топленого, 3/4 стакана сахарного песка, 40 г дрожжей, соль по вкусу, 1 стакан варенья.

Тесто ставят опарным способом. Готовое тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой, раскатывают скалкой пласт толщиной 1 см и нарезают в виде ромбов с сильно вытянутыми сторонами. На середину кладут варенье, тесто свертывают с угла на угол, а затем сгибают в виде полумесяца. Сформованные рогалики укладывают на лист, смазанный маслом, и ставят на расстойку на 40—50 мин. После расстойки рогалики смазывают яйцом и минут через 8—10 ставят в печь.

Выпекают рогалики при температуре 220—230°С. Продолжительность выпечки 20—25 минут.

Словацкие рогалики с орехами

300 г муки, 10 г дрожжей, 8 ст. ложек молока, щепотка соли, 90 г сахара, 40 г маргарина, 1 яйцо, 15 г сливочного масла для смазки.

Начинка:*125 г очищенных орехов, 1/2 пакетика ванильного сахара, лимонно-сахарная глазурь.*

Замесить дрожжевое обычное тесто из муки, молока, яйца, дрожжей, маргарина, соли и сахара. После того как тесто подойдет, раскатать его в не слишком тонкий пласт. Нарезать из теста треугольники и смазать распущенным маслом. Растертые с сахаром орехи слегка подрумянить и растолочь. Добавить ванильный сахар, немного воды, чтобы получилась тягучая масса. Треугольники из теста намазать этой массой и скатать в рогалики. Выпекать в смазанной жиром форме, предварительно дав рогаликам подойти, в жаркой духовке в течение 20 мин. Еще теплые рогалики смазать лимонной глазурью. Глазурь готовится с добавлением лимонного сока к сахару.

Завитушки слоеные

2 стакана муки, 4 ч. ложки сахара, 1—2 яйца, 10 г дрожжей, 1 г ванильного сахара, 1/4 ч. ложки соли, 1/2 стакана молока или воды.

Для обсыпки:*1/4 стакана сахарного песка или миндаля; для смазки: 1 яйцо.*

Приготовить слоеное дрожжевое тесто. Тесто раскатать в пласт толщиной 10 мм, разрезать на узкие полоски и сплести. Немного растянуть сплетения из теста и свернуть в завитушки. Свернутые завитушки положить на смазанный маслом противень, дать 40—50 мин на расстойку, смазать поверхность яйцом, посыпать сахаром или мелко рубленным миндалем. Выпекать 10—15 мин при температуре 240—260°С.

КЕКСЫ

Бисквитный кекс

1 стакан муки, 5—6 яиц, 2 стакана сахарной пудры, 30—40 г масла сливочного, 20 г уксуса, ванилин по вкусу.

Добавки:*100 г цукатов, 100 г орехов, 50 г цедры апельсина, 50 г фиников без косточек, 1 лимон, 50 г изюма без косточек, 50 г кураги.*

Приготовить форму для кекса, смазать ее маслом, посыпать тертой булкой или мукой. Курагу, финики вымыть, нарезать полосками, изюм перебрать, вымыть, орехи порубить. Желтки растереть с сахаром до пышной массы, вливая постепенно уксус. Взбить белки в пену, выложить в желтки, добавить просеянную муку, ванилин, добавки, слегка перемешать массу и выложить тесто в приготовленную форму. Печь в средненагретой духовке около 50 мин. Кекс выложить на доску, остудить, когда остынет, нарезать.

Кексовые порошки содержат пшеничную муку высшего или первого сорта, сахарную пудру, молочный и яичный порошок. В некоторых кексовых порошках содержатся разрыхлители.

Кекс с изюмом и цукатами

2 стакана муки, 2 стакана сахара, 1,5 стакана изюма без косточек, 100 г цукатов, 1,5 стакана масла сливочного, 10 яиц, 50 г сахарной пудры, сахар ванильный по вкусу.

Отделенные от белков желтки смешать с сахаром и заранее размягченным маслом, все тщательно растереть добела, затем добавить вымытый изюм и мелко нарезанные цукаты, засыпать муку, вымесить до однородной массы, последней влить белковую массу, взбитую в крепкую пену. Осторожно вымешать тесто, вылить в форму или в маленькие формочки, предварительно смазанные маслом.

Форму и формочки заполнить тестом только наполовину. Выпекать в духовке при температуре 200—220°С. Готовые кексы посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

Кекс на кислом молоке

1 стакан муки, 1 стакан сахара, 4—5 яиц, 1 стакан молока кислого, 30 г масла сливочного, цедра 1 лимона, 1/2 стакана сока малины (клубники, черники).

Яйца тщательно растереть с сахаром, добавляя муку, смешанную с разрыхлителем, соду, кислое молоко, натертую корочку лимона. Массу выложить в форму или в противень, предварительно смазав маслом и посыпав мукой, и выпекать в умеренно горячей духовке. Кекс залить соком из свежей малины, клубники, черники.

Кекс мраморный

200 г масла, 150 г сахара, 4 яйца, 500 г муки, 250 г простокваши, 1 пакетик разрыхляющего порошка, 2 ст. ложки какао.

Масло растереть добела. Добавлять в него по 1 желтку, по 1 ложке сахара, по 1 ложке муки, смешанной с разрыхляющим порошком, при этом растирать каждый желток, пока не перестанут ощущаться кристаллики сахара. Вложив таким образом все желтки, сахар и муку с разрыхлителем, добавить хорошо взбитую простоквашу и перемешать. Тесто разделить на две части. В одну половину теста всыпать какао и внести половину взбитых белков, во вторую – только взбитые белки. Светлое и темное тесто класть в форму слоями. Верхний слой должен быть светлым. Выпекать в течение 45—60 мин.

Выпеченный кекс остудить в форме и, вынув его, посыпать сахарной пудрой. Кекс нежирный, и поэтому он быстро черствеет.

Кексовые порошки используются для приготовления пирогов в формах и печенья.

Сырные кексы

200 г муки, 150 г сыра, 150 г сливочного масла, 1 яйцо и 2 желтка, соль и перец по вкусу.

Ножом порубить муку с маслом, добавить натертый на терке острый сыр и желтки. Хорошо перемешать. Раскатать тесто в пласт толщиной в палец, вырезать из него кружки выемкой, смазать разболтанным яйцом, сверху слегка посыпать натертым сыром и испечь в хорошо нагретой духовке. Подавать горячими.

Кекс с шоколадом

140 г сахара, 6 яиц, 1 плитка шоколада (или 30 г какао-порошка, разогретого с 20 г сахара и 20 г масла), 50 г абрикосового варенья, щепотка корицы, 1 булочка, немного вина, 140 г миндаля.

Желтки растереть с сахаром до образования густой пены, добавить тертый шоколад или какао-порошок, разогретый с маслом и сахаром, размоченную в вине булочку, предварительно молотую. Размешав, ввести одновременно взбитые белки и миндаль.

Кексовую форму смазать жиром, обсыпать мукой и, наполнив тестом на 3/4 ее высоты, поставить в духовку средней температуры и печь 30—40 мин. Готовый кекс оставить на 3 мин постоять, чтобы он отстал от стенок формы. Когда кекс остынет, нанести на него тонкий слой абрикосового варенья и покрыть шоколадной помадкой, сверху утыкать нарезанным соломкой миндалем.

Шоколадную помадку приготовить следующим образом: 100 г шоколада размягчают. Из сахара и воды варят сироп. Размягченный шоколад растирают с маслом, затем, непрерывно помешивая, вливают в него тонкой струйкой сироп.

Кекс с цукатами

150 г меда, 30 г сахарной пудры, 1 яйцо, 200 г муки, 1/2 ч. ложки соды, 6 ст. ложек молока, лимонная цедра, ваниль.

Начинка:*цукаты, 4 ст. ложки рома.*

Мед, сахар, яйцо, ваниль, лимонную цедру растереть, затем влить молоко и добавить муку, смешанную с содой. Все тщательно перемешать и переложить в форму, смазанную жиром и обсыпанную мукой. Испечь в духовке средней температуры. Готовый кекс переложить на доску, а когда остынет, срезать с гладкой его стороны пласт толщиной 1,5 см. После этого вынуть мякиш таким образом, чтобы остались стенки толщиной 1,5 см. Вынутый мякиш добавить в начинку.

Начинка: мелко порезанные цукаты смешиваются с мякишем и ромом. Наполнив кекс начинкой, накрыть его снятым пластом.

Кекс по-английски

3 стакана муки, 2 стакана сахара, 1,5 стакана мелкого изюма, 1,5 стакана масла сливочного, 1/2 стакана цукатов, 10 яиц, 2 ст. ложки сахарной пудры, ванильный сахар по вкусу.

Отделенные от белков желтки смешивают с сахаром и заранее отмятым маслом, все тщательно растирают добела, после чего кладут вымытый изюм и мелко нарезанные цукаты, всыпают муку и перемешивают все до однородного теста, затем вливают белковую массу, взбитую в крепкую пену. Осторожно вымешенное тесто выливают в форму или в маленькие формочки, смазанные маслом. Форму или формочки заполняют тестом только наполовину. Формы с тестом ставят в печь на металлическом листе.

Выпекают кексы при температуре 200—220°С в течение 40—50 мин. Готовые кексы посыпают сахарной пудрой с ванильным сахаром.

Кекс темный

3 стакана муки, 2 ст. ложки сахарного песка, 7 ст. ложек масла сливочного, 9 яиц, 1 стакан меда, 1 стакан мелкого изюма, 1 стакан сушеной вишни без косточек, 1/2 стакана апельсиновых цукатов, 1 лимон, нарезанный дольками, 1 стакан рубленого миндаля, цедра 1 лимона, 1/2 стакана рубленых ядер грецкого ореха, 1 ст. ложка молотой корицы, 1/2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки соды.

В кастрюлю кладут сахар, мед, масло, соль, все смешивают до однородной массы, затем добавляют яйца, корицу, муку, просеянную и смешанную с содой, все хорошо вымешивают и соединяют с изюмом, вишней, рублеными орехами, мелко нарезанными цукатами, лимонной цедрой и мелко нарезанным без семян лимоном. Перемешенное тесто выкладывают в форму, смазанную маслом и густо посыпанную толчеными сухарями. Для этого кекса форма требуется с толстыми стенками.

Выпекают кекс при температуре 200—220°С в продолжение 50—55 мин.

Кекс на дрожжах

3 стакана муки, 7 яиц, 3/4 стакана сахара, 1 стакан сливочного масла, 3/4 стакана молока, 40 г дрожжей, 1/4 ч. ложки соли, ванильный сахар, 1/2 стакана рубленых орехов, 1/2 стакана мелкого изюма.

Из просеянной муки на столе делают холмик с углублением в середине, куда кладут разведенные молоком дрожжи и соль, замешивают крутое тесто (опару) и формуют его в булочку. Булочку опускают в кастрюлю с теплой водой (2,5—3 л) с температурой 30—32°С, накрывают салфеткой и ставят в теплое место для подъема опары. Когда опара увеличится в объеме в 2 раза, ее вылавливают из воды шумовкой и смешивают с заранее приготовленной сдобой (яйца растирают с сахаром добела, затем соединяют с размятым маслом и ванильным сахаром). В готовое тесто всыпают изюм и рубленые, слегка поджаренные орехи. Тесто выливают в форму, смазанную маслом, заполняя ее наполовину, и ставят в теплое место на подъем. Когда тесто в форме поднимется до 3/4 высоты, форму ставят осторожно в печь при температуре 200—220°С на 50—60 мин.

Кекс с подливой

230 г муки, 100 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 6 яиц, 170 г сахара, 300 г вина, 1/2 лимона, 100 г воды, немного корицы, 1 шт. гвоздики, щепотка соли.

Из дрожжей, 50 г муки, небольшого количества теплой воды приготовить опару и поставить для увеличения в объеме.

Сливочное масло с сахаром и солью хорошо растереть, добавить по одному 3 яичных желтка, влить опару, домешать 150 г муки и всю массу немного взбить. Полученным тестом наполнить на 3/4 высоты смазанные маслом формы, поставить на расстойку и выпекать при средней температуре.

Способ приготовления подливы: вино, гвоздику, немолотую корицу и лимонный сок (из 1/2 лимона) поставить на огонь. Когда вино немного подогреется, всыпать в него 60 г сахара. При непрерывном помешивании довести жидкость до кипения.

3 яичных желтка, 30 г муки, 100 г воды хорошо размешать до образования однородной гладкой массы.

Когда вино закипит, добавить к нему яичную массу и снять с огня.

Из 6 яичных белков, 60 г сахара взбить крепкую пену и смешать ее с винно-яичной массой.

При подаче на стол кекс залить этой подливой.

Творожный кекс

250 г сливочного масла, 300 г творога, 250 г сахара, 500 г пшеничной муки, 4 яйца, 1/2 стакана изюма, 1 лимон, 3/4 ч. ложки питьевой соды, соль.

Глазурь:*1 стакан сахарной пудры, 3 ст. ложки клюквенного сока.*

Масло взбить с сахаром, взбивая, добавить по одному яйцу, а также натертую лимонную корку, сок от 1/2 лимона, пропущенный через мясорубку творог, изюм, соль, просеянную муку, вместе с лимонным соком растворенную соду. Тесто основательно вымесить, выложить в смазанную жиром форму с пустой серединой, выпекать при умеренном жаре примерно 50 мин. Остывший вынуть из формы, покрыть клюквенной глазурью и подсушить в теплой духовке. Затем кекс можно покрыть комочками глазури из белка.

При недостаточном количестве соли тесто теряет структуру, изделие деформируется при выпечке и имеет пресный вкус.

Кекс на крахмале

1 банка сгущенного молока, 1 яйцо, 6 ст. ложек картофельной муки, 1/2 ч. ложки соды, 1 лимон.

Яйцо растереть, добавляя постепенно молоко, затем натертую на мелкой терке цедру и сок 1/2 лимона. Картофельную муку смешать с содой и соединить с приготовленной массой. Дно формы застелить промасленной белой бумагой (лучше пергаментом). Хорошо смазать всю форму маслом и обильно посыпать мукой. Вылить в форму приготовленное тесто и поставить печь в духовку на слабом огне. Готовность кекса определить, воткнув в него деревянную лучинку. Если она после этого останется сухой, кекс готов. Готовый кекс выложить на доску, остудить.

Примечание. Если кекс предназначен для хранения впрок, его надо завернуть в чистую салфетку, положить в жестяную коробку, закрывающуюся герметически, и хранить в прохладном месте.

Кекс белковый

8 белков, 260 г сахара, 140 г орехов, 140 г муки, 100 г изюма, 100 г цукатов, 50 г апельсинных и лимонных цукатов, 50 г масла, 1 ст. ложка рома.

Изюм, орехи и цукаты нарезать мелкой соломкой. После этого взбить белки в крепкую пену, по частям смешать их с сахаром, продолжая интенсивно взбивать, затем – с мукой, растопленным холодным маслом и смешанными с орехами цукатами. Приготовленное таким образом тесто положить в смазанную жиром и обсыпанную мукой форму и печь в слабонагретой духовке примерно 1 ч. Готовый кекс посыпать сахарной пудрой.

Кекс из картофеля с какао

0,5 кг картофеля, 5 яиц, 250 г сахара, 100 г орехов, 4 ст. ложки какао, сода и растительное масло.

Желтки растереть в пену с сахаром и какао. Добавить толченные в ступке орехи, натертый картофель (сваренный накануне), соду, взбитые белки. Печь в течение 1 ч в хорошо смазанной форме для кекса на сильном огне.

Сливки, так же как и белки, взбивают металлическим венчиком или спиралькой в высокостенной посуде, они, так же как и белки, увеличиваются в объеме в 2—3 раза.

Кекс с корицей

1 стакан муки, 1 стакан сахарного песка, 4 яйца, 3 г корицы, 3 г соды, лимонная цедра с 1/2 лимона, жир для смазки формы.

Растереть желтки с сахаром и толченой корицей; понемногу всыпать муку, прибавить 50 г тепловатой воды, соль, соду, взбитые в пену белки, лимонную натертую цедру. Смазать маслом форму, посыпать мукой, выложить тесто и печь на среднем огне около 1 ч.

Кекс на соде

1 стакан муки, 3 яйца, 50 г масла сливочного, 1,5 стакана сахарной пудры, 2/3 стакана молока, 5—6 г соды.

Растереть масло добела, прибавить сахарную пудру или просеянный сквозь частое сито сахарный песок, желтки добавлять по одному. Когда все хорошо смешается, по очереди понемногу добавлять холодное молоко и просеянную муку с содой, все время помешивая ложкой. Прибавить взбитые в пену белки. Смазать жиром форму, выложить тесто и печь в хорошо нагретой духовке.

Кекс с лимонной цедрой

1,5 стакана муки, 1,5 стакана сахарного песка, 2/3 стакана растительного масла, 6—7 яиц, 1/2 стакана сахарной пудры, цедра с 1 лимона.

На краю плиты или в теплом месте добела растереть яйца с сахаром, добавить измельченную цедру лимона. Затем постепенно ввести в массу растительное масло и, продолжая взбивать массу в одну сторону, добавить муку. Полученное тесто переложить в подогретую и смазанную маслом форму. Выпекать кекс в умеренно горячей духовке. Готовый кекс посыпать сахарной пудрой.

Кекс с лимонным соком

3 стакана муки, 2 стакана сахарного песка, 200 г масла сливочного, 6—7 яиц, 1,25 стакана молока, 1 лимон, 50 г какао, 20 г соды.

Тщательно растереть масло с сахаром, вбить яйца по одному, добавить молоко, в котором заранее разведена сода с соком одного лимона, муку, цедру лимона и последними – белки, взбитые в густую пену. Затем смесь слегка размешать и разделить на две равные части. В одну половину добавить какао и размешать. Смазать маслом форму, с помощью разливной ложки заполнить одной смесью дно формы. Сверху положить слой из другой смеси и так чередовать, пока не выйдет вся смесь. Печь в духовке.

Кекс ванильный

1,5 стакана муки, 3/4 стакана сливочного масла, 8 яиц, 1 стакан сахара, 1/2 стакана изюма, ванильный сахар.

В хорошо размятое масло кладут сахар, ванильный сахар; все растирают добела, затем, не прекращая растирания, вводят по одному восемь желтков и постепенно всыпают небольшими порциями муку. Хорошо вымешенное тесто ставят на 30—40 мин для охлаждения. Когда тесто охладится и загустеет, в него кладут хорошо промытый мелкий изюм и взбитые в крепкую пену 8 белков. Осторожно перемешенное тесто выкладывают в смазанную маслом и посыпанную мукой форму, на дно которой кладут промасленную бумагу. Тесто в форме должно занимать не более 3/4 высоты.

Выпекают кекс при температуре 200—220°С в течение 50—60 мин.

Готовность кекса узнают с помощью деревянной иглы.

Кекс ореховый

1 стакан муки, 1 стакан сахарной пудры, 1 стакан белков, 1 стакан мелко нарубленных и растертых грецких орехов, 1/2 стакана изюма или цукатов.

Просеянную муку смешивают с растертыми орехами и изюмом, белки взбивают в крепкую пену с постепенным добавлением сахарной пудры и соединяют с мукой, орехами, изюмом, осторожно вымешивают и выкладывают в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, дно формы выстилают промасленной бумагой. Наливают тесто в форму на 3/4 высоты.

Выпекают кекс при температуре 230—240°С в течение 50—60 мин. Готовый кекс выносят в прохладное помещение на сутки.

Кекс миндальный

1 стакан пшеничной муки, 5 ст. ложек картофельной муки, 1,5 стакана сахара, 1 стакан топленого масла, 8 яиц, 1 стакан рубленого миндаля.

Масло, смешанное с сахаром, растирают до исчезновения сахарных крупинок. Не переставая мешать, постепенно вводят по одному яйцу, хорошо все выбивают до состояния однородной массы, а затем смешивают с мукой, крахмалом и мелко порубленным миндалем. Готовое тесто выкладывают в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, на 3/4 ее высоты.

Выпекают кекс при температуре 210—220°С приблизительно 40—50 мин.

Кекс с засахаренными фруктами

300 г муки, 300 г сахара, 250 г сливочного масла, 6 яиц, 5 г питьевой соды, 3 г лимонной кислоты, ванилин, 100 г засахаренных фруктов (инжир, апельсиновые цукаты или конфеты «Лимонные дольки»).

Масло хорошо размешать с 2/3 сахара до превращения его в кремообразную массу, затем, не переставая мешать, один за другим ввести яичные желтки, тонкой струйкой муку, соду, лимонную кислоту, ванилин и нарезанные мелкими кубиками фрукты (или конфеты). В конце осторожно вмешать белки, взбитые в пену с остальной 1/3 частью сахара. Выложить смесь в смазанную маслом форму и запечь на умеренном жару в духовке. Остудив, нарезать кекс кусочками.

Кекс сухарный

150 г панировочных сухарей, 100 г муки, 1/3 ч. ложки соды, 2—3 ст. ложки какао-порошка, 100 г маргарина, 75 г сахара, ванильный сахар, соль, 1 яйцо, 2—4 ст. ложки сливок, сахарная глазурь.

Слегка поджарить сухари, смешать их с мукой, содой, какао-порошком. Маргарин, сахар, ванильный сахар и яйцо взбить до образования устойчивой пены, ложками добавляя панировочные сухари, муку и сливки. Обработанное тесто сформовать в шарики, выпекать на смазанном маслом противне на среднем огне и каждый кусок глазировать сахарной глазурью, которую приготовить так: 150 г сахарной пудры постепенно смешать с 3 ст. ложками очень горячего молока (молоко можно заменить водой).

Кекс с фруктами

3 стакана пшеничной муки, 1/4 стакана крахмала, 250 г сливочного масла или маргарина, 1,3 стакана сахарной пудры, 4 яйца, 1/2 лимона, 1 стакан молока или кефира, 1 ч. ложка пекарского порошка, фрукты или ягоды (виноград, сливы, груши, дыни или земляника), сахарная пудра, глазурь из белка, винный сироп.

Масло взбить с сахарной пудрой, взбивая добавить по одному яйцу, а также натертую лимонную корку, лимонный сок, просеянную муку, хлебопекарный порошок, молоко или кефир. Тесто выложить в смазанную жиром форму с пустой серединой, выпекать при умеренном жаре 50 мин. Остывший кекс вынуть из формы и положить на мелкую тарелку или подставку. Вокруг группами разложить фрукты и ягоды. Часть винограда и слив обмакнуть в глазурь из белка. К одной части глазури можно добавить клюквенный сок, ко второй – какао, а третью часть оставить белой. В середину кекса положить отваренные в винном сиропе половинки груш с плодоножками.

Если вокруг кекса раскладывают землянику, то половину этих ягод обмакивают в глазурь из белка, обсушивают и затем кладут, чередуя красную ягоду с белой, глазированной.

Кекс с пряностями

3 яйца, 200 г сливочного масла или маргарина (или 1 стакан растительного масла, лучше кукурузного), 2 стакана сахара, 1 стакан густого (засахаренного) варенья, 2 стакана кефира или простокваши, по 1 ч. ложке корицы, гвоздики, бадьяна (толченых), 1 ч. ложка соды питьевой, примерно 4 стакана муки.

Яйца растереть с сахаром, добавить масло, варенье, толченые специи, кислое молоко. Всыпать соду и муку (муки всыпать столько, сколько необходимо для получения массы, похожей по консистенции на густую манную кашу). Приготовить форму (выстлать дно ее промасленным листом пергамента, хорошо смазать маслом всю форму и посыпать мукой), выложить в нее тесто, заполнив только 3/4 формы, так как при выпечке тесто сильно поднимается. Испечь кекс в духовке на слабом огне.

В этот кекс можно добавить мелкорубленые лимонные и апельсинные цукаты, изюм, орехи. Если нет всех указанных специй, то можно ограничиться 1,5 ч. ложки гвоздики. Вместо варенья можно положить такое же количество повидла или меда. Этот кекс надо держать в прохладном месте, завернутым в мокрую салфетку и в целлофановом мешочке. Таким образом его можно хранить даже 2 недели, но салфетку при этом надо менять.

БАБЫ И БАБКИ

Петербургская баба

18 яиц, 35 г дрожжей, 15 шт. горького миндаля, 1 лимон, 200 г сливочного масла, 2/3 стакана сахара, 2 стакана сметаны, 400 г пшеничной муки, 1/8 стакана молока, соль по вкусу.

Отделить яичные желтки от белков. Желтки взбить с сахаром до образования пены. Натереть цедру лимона и миндаль, взбить сливочное масло и, добавив все это во взбитые желтки, хорошо смешать. Развести дрожжи в теплом молоке, взбить до пены яичные белки. В миску с желтками при постоянном помешивании добавить разведенные дрожжи, сметану, муку и в конце яичные белки. Массу выложить в форму (или в несколько форм), заполнив ее на 1/3 объема. Форму накрыть полотенцем и поставить в теплое место для того, чтобы тесто поднялось. Когда тесто поднимется до 2/3 объема формы, поставить форму в разогретую духовку и выпекать в течение часа.

Яблочная и вишневая бабки

Для яблочной бабки:*500 г яблок, 0,5 стакана сметаны, 3 яйца, 4—5 ст. ложек сахара, 2,5 ст. ложки муки, 1 ч. ложка молотой корицы.*

Для вишневой бабки:*500 г вишни, 0,5 стакана сметаны, 5 яиц, 6 ст. ложек сахара, 0,75 стакана муки, 1 ч. ложка корицы или бадьяна.*

Сахар растереть с яичными желтками и сметаной, постепенно добавлять муку.

Приготовить пюре из яблок или вишен (натереть на терке или протереть сквозь сито. Для яблочной бабки половину яблок трут на терке, другую нарезают мелкими кубиками без кожицы) и заправить его молотыми пряностями. Смешать обе массы и прибавить взбитые белки.

Поместить полученную массу в жестяную форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой. Выпекать в духовом шкафу на небольшом огне примерно 1 ч.

Баба творожная

750 г хорошего полусухого творога или свежего сыра, 12 яиц, 250 г сахарной пудры, палочка ванили, лимонная цедра, 100 г масла, 200 г изюма.

К растертым с сахарной пудрой желткам добавить растертое масло, протертый через сито творог и растирать еще 10—15 мин. Затем ввести взбитые белки, добавить подготовленную ваниль и лимонную цедру, изюм и все осторожно перемешать. Приготовленную массу выложить в хорошо смазанную маслом и посыпанную белыми сухарями форму. Выпекать в умеренном жару 45 мин.

Украшенную цукатами или вареными ягодами бабу подают к столу на подставке.

Затем бабу нарезают ломтиками и посыпают сахарной пудрой с ванилью.

Плетеная бабка (болгарская кухня)

1 кг муки, 3 яйца, 10 г сахара, 60 г сливочного масла, 20 г дрожжей, соль по вкусу.

Высыпать муку на противень, соединить с разведенными с небольшим количеством воды дрожжами, яйцами (без одного желтка), водой и щепоткой соли. Замесить тесто, разделить его на 3 части. Раскатать на 3 пласта, помазать каждый 1/3 растопленного масла и в отдельности навить рулетом. Сплести три рулета в косу, уложить ее кругом на противень, смазанный жиром, и поставить в теплое место набухать. Когда бабка поднимется, смазать сверху взбитым желтком и выпекать в духовке на умеренном жару.

Баба подольская

1,4 кг муки, 1,25 л молока, 50 г дрожжей, 30 желтков, 1/2 стакана масла топленого, 300 г сахарного песка, 25 г горького миндаля или 10 г ванилина, 1 лимон, 5 белков.

В кипящем молоке разводят 400 г муки и туда же вливают стакан холодного молока. Все это хорошо перемешивают, остужают, добавляют дрожжи и взбитые желтки. Перемешивают и процеживают через редкое сито и ставят в теплое место. Когда тесто подойдет, прибавляют оставшуюся муку, масло топленое, сахар. Замешивают тесто в течение 30 мин, в конце замеса добавляют лимонную цедру, миндаль или ванилин. Когда тесто начнет отставать от рук, взбивают белки и смешивают с тестом. Сразу наполняют формы тестом до половины и, когда бабы подойдут почти до верху форм, ставят в горячую духовку. Вынимают бабы из форм осторожно.

При выпекании теста в разъемной форме нужно смазать только дно формы, а края – нет, иначе тесто осядет по краям, а середина будет высокой. Разъемные или прямоугольные формы, а также листы можно выложить алюминиевой фольгой, а затем смазать жиром. В данном случае готовые изделия вынимаются без труда.

Баба очень нежная

800 г муки, 1 стакан молока, 30 г дрожжей, 200 г сахара, 2 стакана желтков, 40 г горького миндаля, 1/2 стакана масла.

Растирают добела желтки, вливают холодное молоко, дрожжи, всыпают муку, сахар, вымешивают и ставят в теплое место. Когда тесто подойдет, кладут горький миндаль, вливают растопленное масло. Тесто наливают в готовые формы и ставят в теплое место. Когда бабы хорошо поднимутся, ставят их в теплую духовку. Пекут 20 мин. Вынимают из формы, когда остынут.

Лучшей температурой жира для жарки считается 170—180°С. Перегретый жир сжимает изделия, они получаются непышными и сырыми внутри, верх их приобретает темную окраску. При заниженной же температуре жира изделия получаются бледные, тяжелые.

Ромовая баба

5 стаканов муки, 3/4 стакана сливочного масла, 1 стакан молока, 1/2 стакана сахарного песка, 8 яиц, 40 г дрожжей, соль по вкусу.

Промочка:*1/2 стакана сахарного песка, 1 стакан воды, 4 ст. ложки коньяка, 4—5 ст. ложек помадки.*

Опару готовят из половины всей муки, теплого молока (1,5 стакана) и дрожжей. Опару ставят в теплое место до увеличения в объеме и появления пузырьков на ее поверхности.

В готовую опару кладут масло, растертое с сахаром. Яйца разбивают и кладут по одному, все время выбивая опару веселкой. Опару выбивают до тех пор, пока не введут все яйца. Затем прибавляют соль и остальную муку. Тесто выбивают до пышности и ставят в теплое место на 1,5 часа до увеличения в объеме в 2 раза.

Готовое тесто выкладывают на стол и формуют в булки, которые укладывают в формы, смазанные маслом и посыпанные мукой (если нет формы, можно положить в мелкие кастрюли). Тесто, которое должно занимать 1/3 формы, ставят на расстойку. Когда тесто в форме поднимется на 3/4 высоты, его ставят в печь с температурой 210—220°С.

Готовые ромовые бабы осторожно вынимают из форм и пропитывают заранее приготовленным сиропом. Сироп делают, распуская сахар в воде, с добавлением коньяка или нескольких капель розовой эссенции.

Верх бабы глазируют помадкой. В помадку по желанию можно добавить какао, масло сливочное, сок клюквы и т.д.

Бабка творожная

500 г творога, 0,5 стакана сахарного песка, 2 ст. ложки изюма, 8 г корицы, 4 яйца, 30 г сливочного масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей, соль по вкусу.

Желтки растирают с творогом, солью и сахаром, добавляют изюм, корицу, предварительно взбитые белки и хорошо перемешивают. Массу выкладывают в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, выравнивают поверхность, сбрызгивают маслом, обсыпают молотыми сухарями и запекают в духовке.

Если тесто приготовляется без жидкости, то в него добавляют только чистую мелкую соль.

Кекс пестрый или бабка

500 г муки, 225 г сахара, 225 г масла, 6 яиц, 1 лимон, 4 ч. ложки какао, 75 г картофельного крахмала, 2 ч. ложки соды (без верха).

Растереть масло добела. Добавлять к нему по 1 желтку, по 1 ст. ложке муки и сахара и хорошо растирать. Таким образом постепенно вложить все желтки, сахар, муку, лимонный сок. Тщательно растереть тесто, разделить его на две части. В половину теста всыпать какао, 1 ч. ложку соды, в другую – картофельный крахмал, 1 ч. ложку соды и лимонную цедру. Взбитые белки также разделить на две части и осторожно ввести в обе половины теста. Каждую половину теста по отдельности очень осторожно перемешать.

В приготовленную продолговатую или кольцевидную форму для кекса класть поочередно слоями тесто обоих сортов. Выпекать в умеренном жару около 1 ч. Выпеченный кекс посыпать сахарной пудрой.

Мягкое липкое тесто легко раскатать, если накрыть его пергаментной бумагой.

Песочная баба (польская кухня)

500 г муки, 2 ч. ложки соды, 50 г изюма, 30 г миндаля, тертые сухари, 200—250 г масла, 4—6 яиц, 250 г сахарной пудры, ванилин, 1—2 ст. ложки лимонного сока, 1 стакан молока.

Муку смешать с содой. Изюм промыть, обсушить. Миндаль порубить. В миске растереть масло с желтками (поочередно добавляя по одному желтку), сахарной пудрой, ванилином, лимонным соком, мукой и молоком. Когда получится однородная масса, смешать ее с изюмом и фруктами. Выложить тесто в форму, смазанную достаточно большим слоем масла, и поставить в среднеразогретую духовку, выпекать 50 мин. Еще теплую бабу посыпать сахарной пудрой с ванилином и остудить.

Датская ромовая баба

3 яйца, 150 г сахара, 150 г муки, 1 стакан вишневого сока, 3—4 ст. ложки рома, 2 желтка, 1/4 л сливок, 1 ст. ложка крахмала.

Яйца смешать с сахаром и взбить их в пену, осторожно, понемногу всыпать муку. Замесить тесто и осторожно наполнить им предварительно промасленную форму для выпекания бабы. Форму поставить в духовку со средним жаром и выпекать до образования на поверхности золотистой корочки. Затем бабу охладить и опустить в миску с вишневым соком, смешанным с ромом (2 ст. ложки) для пропитки. На паровой бане взбить сливки, желтки и крахмал, добавить оставшийся ром. Перед подачей на стол бабу полить сладким соусом.

Гугельхупф – ванильная баба (немецкая кухня)

300 г муки, 20 г дрожжей, 1/8 л молока, 160 г сливочного масла, 4 желтка, 75 г сахара, 1/2 пакетика ванильного сахара, 4—5 ст. ложек изюма, 1 ст. ложка рома, цедра с 1/2 лимона, панировочные сухари.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить растопленное масло, сахар, ванилин, ром, цедру и в самом конце желтки. Всыпать муку и сильно взбить. Когда тесто будет свободно отставать от миски и пузыриться, добавить предварительно вымытые, обсушенные и обвалянные в муке изюминки. (Тесто можно поставить, накрыв крышкой, на 1—2 дня на холод.) Затем смазанную маслом и посыпанную сухарями форму наполнить тестом и поставить в теплое место, чтобы тесто подошло. Выпекать в духовке со средней температурой в течение 1 ч. Когда баба остынет, осторожно вынуть ее из формы и посыпать сахарной пудрой.

Аппетитная баба

3 стакана муки, 1/2 стакана сахара, 1 стакан молока, 4 ст. ложки дрожжей, 2 стакана желтков, 1/2 стакана масла.

Желтки взбивают добела, вливают теплое молоко, дрожжи и все это процеживают через сито. Затем всыпают муку, сахар, перемешивают и ставят в теплое место. Когда тесто подойдет, добавляют растопленное масло и хорошо вымешивают. Тесто выкладывают в форму, смазанную маслом, и ставят в теплое место. Когда тесто поднимется, осторожно ставят в нагретую духовку. Выпекают в такой духовке в течение одного часа. Когда баба остынет, украшают ее по своему желанию глазурью и цукатами.

БУЛОЧКИ. ЛЕПЕШКИ. ПЫШКИ. ПАМПУШКИ

Простые булочки

2 стакана пшеничной муки, 2/3 стакана молока, 2 ст. ложки сахарного песка, 20 г дрожжей, 1 яйцо, 70 г сливочного масла, тмин и соль по вкусу.

Теплое молоко, соль, сахар, яйцо и дрожжи хорошо размешать и замесить с большей частью муки. Добавить к получившейся массе масло комнатной температуры и месить, добавляя оставшуюся муку. Месить долго, пока тесто не станет однородным и гладким. Закрыть миску полотенцем и поставить на 3 ч в теплое место. Один раз поднявшееся тесто опустить руками и снова оставить подходить. Опрокинуть тесто на стол, слепить булочки и оставить минут на сорок, чтобы они еще подошли. В комнате должно быть очень тепло.

Придать поднявшимся булочкам нужную форму или раскатать тесто на небольшие валики, сужающиеся к концам, сплести крендельки и «косы».

Выложить на противень, смазанный маслом, кисточкой смазать их яичным желтком, посыпать тмином, маком и выпекать в нагретой духовке в течение 20—30 мин.

Булочка с капустой

3 стакана муки пшеничной, 0,5 стакана молока, 30 г дрожжей, 2 стакана рубленой белокочанной капусты, 3 ст. ложки растительного масла.

В подогретое молоко добавить предварительно разведенные дрожжи, сахар, всыпать муку, перемешать. Массу тщательно выбить. Разделить на шарики. Кочерыжку пропустить через мясорубку, капусту нашинковать соломкой. В подготовленные порции добавить капусту, провернутую через мясорубку кочерыжку, перемешать тесто, выбить. Поставить тесто для брожения на 1—2 ч при температуре 30—40°С.

Готовое тесто разделать на булочки, дать расстояться 20—25 мин, выпекать в течение 20—25 мин.

Горячие булочки смазывают растительным маслом.

Сладкие булочки

750 г муки, 300 г топленого сала, 1 яйцо, 15 г дрожжей, 150 мл молока, 250 г сахарной пудры.

Начинка:*250 г повидла, 100 г грецких орехов, 2 г ванилина.*

Сало смешать с 8 ст. ложками сахара до получения однородной массы. Всыпать просеянную муку, ввести яйца, дрожжи, разведенные в слегка разогретом молоке. Сделать тесто, из которого через полчаса раскатать пласт толщиной 4—5 мм. Нарезать его квадратиками со стороной 7—8 см, в середину каждого положить начинку, приготовленную из повидла и крупно смолотых орехов. Каждый квадрат согнуть по диагонали. Оформленные таким образом треугольники запечь на умеренном жару. Когда булочки будут готовы, посыпать остальной сахарной пудрой, перемешанной с ванилином.

Булочки песочные с орехами

Тесто: 3 стакана муки, 3/4 стакана сахарного песка, 225 г масла, 1/2 яйца, 1/3 ч. ложки соли, 1/3 ч. ложки соды.

Для обсыпки:*3/4 стакана мелко нарубленных орехов.*

Для смазки:*2 яичных желтка.*

Приготовить ароматизированное песочное тесто. Готовое тесто скатать в жгут, нарезать на кусочки, подкатать в круглые шарики. И охладить. В кастрюлю влить 2 яичных желтка и положить несколько шариков; затем закрыть кастрюлю крышкой, встряхнуть несколько раз, чтобы поверхность теста покрылась яичным желтком. Выложить шарики из кастрюли на противень с мелко нарубленными орехами, сделать противнем несколько кругообразных движений, чтобы шарики покрылись орехами. Положить шарики на сухой противень и выпекать 10—15 мин при температуре 230—250°С.

Румынские булочки

400 г муки, 30 г дрожжей, 2 яйца, 1 желток, 250 г молока, 20 г сахара, 20 г рома, ванилин, 5 г соли.

Крем:*125 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры.*

Просеять муку в посуду и сделать в ней углубление. Немного молока и дрожжи с 2 ч. ложками сахара растирать до кремообразного состояния. В муку влить растертые дрожжи, 2 яйца, один растертый с солью желток, теплое молоко, ром и ванилин. Тесто хорошо вымесить. Поставить в теплое место. Сливочное масло растереть с сахарной пудрой до однородной пышной массы. Когда тесто поднимется, выложить его на посыпанный мукой стол, раскатать пласт толщиной 1 см и покрыть как можно более ровным слоем сливочного крема. Скатать в трубку, нарезать кусками длиной 3—4 см, выложить плоской стороной в круглую смазанную форму (нельзя класть слишком тесно, так как тесто еще поднимется). Дать подойти, смазать белком и печь в нежаркой духовке. Когда булочки будут готовы, посыпать их сахарной пудрой.

Булочка с яблоками

80 г муки, 100 г сахара, 3 яйца, 20 г изюма, 150 г яблок, 1 ст. ложка лимонного сока.

В 100 г сахара влить лимонный сок, добавить немного цедры, хорошо растереть с желтками от 3 яиц, размешать с мукой. Затем положить 20 г изюма, 150 г мелко нарезанных яблок и хорошо вмешать их в тесто. Взбить из белков пену. Печь до готовности в хорошо смазанной форме. Верх булочки можно посыпать сахарной пудрой, смазать смородиновым вареньем или украсить взбитыми белками.

Изделия, приготовленные к жарке в жире, раскатывают и выкладывают на расстойку на доске или металлическом листе, смазанном жиром.

Если изделия были раскатаны на муке, то перед жаркой муку с изделий следует тщательно обмести или отряхнуть, так как попавшая в горячий жир мука горит и засоряет жир, а изделия получаются черными.

Булочки по-итальянски

150 г масла, 150 г сахарной пудры, 3 яйца, 175 г муки с уже добавленным разрыхлителем, 150 г красной смородины, 150 г мелкого изюма без косточек, 90 г мелко порезанной вишни.

Для начинки:*125 г вишни, 1 ст. ложка патоки, 60 г миндальных хлопьев.*

Растопить в кастрюльке на небольшом огне масло вместе с сахарной пудрой, вбивать туда яйца по одному, добавляя после каждого десертную ложку муки, после чего всыпать оставшуюся муку и хорошенько вымешать. Из получившейся массы отложить одну столовую ложку с горкой для начинки. В оставшееся тесто добавить смородину, вишню и изюм, хорошенько перемешать и распределить по формам. Печь в разогретой до 190˚С духовке 20—25 мин, вынуть из духовки и утрамбовать, чтобы поднявшееся тесто имело форму корзиночек. Для начинки смешать вишню, патоку и орехи с ложкой теста и разложить в корзиночки. После чего печь еще 15 мин, пока булочки не станут золотистыми.

Булки из несдобного дрожжевого теста

10 стаканов муки, 4 стакана воды, 40 г дрожжей, 1/2 ст. ложки сахарного песка, соль по вкусу.

Дрожжи распускают в одном стакане теплой воды с добавлением одной чайной ложки сахарного песка и одного стакана просеянной муки. Все хорошо вымешивают и ставят в теплое место на 20—25 мин до увеличения в объеме в 2—3 раза. Затем в массу вливают остальную воду, кладут муку и соль. Кастрюлю с замешенным тестом завязывают салфеткой и ставят в теплое место для подъема на 1,5—2 ч. При первом подъеме (в 2—3 раза) тесто следует обмять. Лучше всего тесто выложить на специальную доску, обсыпанную мукой, и выбить его хорошо, а затем вторично поставить на подъем. В течение 1,5 ч созревания теста его выбивают два раза. После этого тесто скатывают в булки определенного размера, которые укладывают на металлический лист, смазанный маслом и посыпанный мукой, а затем ставят на расстойку в теплое место на 20—25 мин. Хорошо расстоявшиеся булки выпекают при температуре 180—200°С.

Перед посадкой в печь булки по желанию посыпают мукой или смачивают водой.

Булочки с вареньем

5 стаканов муки, 1,5 стакана молока, 1/2 стакана масла сливочного, 4 яйца, 1/2 стакана сахарного песка, 40 г дрожжей, соль по вкусу.

Для начинки:*1 стакан варенья, 1 яйцо.*

Тесто заводят опарным способом. Готовое тесто выкладывают на стол и нарезают на ровные кусочки, которые формуют в булочки и кладут на металлический лист, смазанный жиром, на расстойку на 12—15 мин, прикрыв их салфеткой. Выкладывать булочки нужно с учетом увеличения их в объеме после расстойки. Затем в середине расстоявшихся булочек пестиком делают углубление, которое заполняют вареньем. Булочки смазывают яйцом и ставят для дальнейшей расстойки на 10—15 мин.

Выпекают при температуре 250—260°С приблизительно 10—15 мин.

Булки на простокваше

3 стакана муки, 2 ст. ложки картофельной муки, 1 стакан сахарного песка, 3 яйца, 2,5 стакана простокваши, 1/2 ч. ложки соды, соль по вкусу, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1/3 порошка ванильного сахара.

Смешанную с содой и крахмалом муку просеивают и собирают холмиком, в середине которого делают углубление, куда наливают простоквашу и кладут сахар, яйца, соль. Все вымешивают и кладут в форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой.

Выпекают булки при температуре 220—230°С. Готовую булку посыпают сахарной пудрой с ванильным сахаром.

Слоеные булочки

2 стакана муки, 4 ч. ложки сахарного песка, 1—2 яйца, 10 г дрожжей, 1 г ванильного сахара, 1/4 ч. ложки соли, 1/2 стакана воды или молока, 40—100 г масла, 1 яйцо.

Приготовить слоеное дрожжевое тесто. Раскатать его в пласт толщиной 10 мм и разрезать на четырехугольники. Соединить все четыре угла теста в центре, прижать пальцем и положить на смазанный маслом противень. Края теста смазать маслом, дать 60—70 мин на расстойку, смазать верх яйцом и выпекать булочки 12—15 мин при температуре 240—260°С.

В дрожжевое тесто, а также пресно-сдобное рекомендуется топленое и сливочное масло не распускать (не растапливать), а смешивать в виде густой массы. Это нужно для лучшего сохранения аромата масла.

Булочки с чесноком

2 стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки маргарина или масла растительного, 1/2 яйца, 10 г дрожжей, 1/4 ч. ложки соли, 1/2 стакана молока или воды, 1/2 головки чеснока, 2 ст. ложки масла растительного, 1/4 ч. ложки соли, 1/3 стакана воды.

Приготовить обычное дрожжевое тесто. Сделать из теста 10 шариков, уложить их на смазанный маслом противень и выпекать в течение 15—20 мин при температуре 220°С. После выпечки и охлаждения проколоть булочки сверху вилкой и пропитать промочкой из чеснока, которую приготовить из смеси протертого чеснока, масла растительного, соли и воды.

Булочки с фруктовой начинкой

2 стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки маргарина или растительного масла, 1/2 яйца, 10 г дрожжей, 1/4 ч. ложки соли, 1/2 стакана воды или молока, 1 стакан джема или повидла, 1 яйцо для смазки.

Приготовить обычное дрожжевое тесто. Тесто раскатать в жгут, разрезав его на 10 равных кусочков, подкатать их в круглые шарики и положить на смазанный маслом противень так, чтобы при расстойке и выпечке они не слиплись. После небольшой расстойки сделать дном стакана углубление в булочке, смазать края яйцом и положить в углубление джем или повидло. После окончания расстойки (приблизительно 20—30 мин) выпекать при температуре 220—240°С в течение 10—15 мин.

Чтобы жир не пенился, в него надо бросить щепотку сухой поваренной соли.

Ореховая булка

5 стаканов муки, 1/3 стакана масла сливочного, 1,5 стакана молока, 2/3 стакана сахарного песка, 2 яйца, 1/2 стакана вина типа «Кагор», 1 ст. ложка какао (порошок), 250 г дробленых ядер грецких орехов, 70—80 г дрожжей, соль по вкусу.

Тесто на ореховую булку готовится безопарным способом. В подогретом молоке разводят дрожжи и растирают их до исчезновения комочков. Вливают кагор, кладут сахар, яйца, соль, какао, масло, муку, мелко рубленный орех – все полностью по норме; затем массу перемешивают и выбивают на столе. После этого тесто кладут в посуду, завязывают салфеткой и ставят в теплое место для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 2 раза, его на столе вторично выбивают и ставят в теплое место до готовности. Готовое тесто формуют в одну большую булку, укладывают на металлический противень, смазанный маслом, и ставят в теплое место для расстойки на 60—80 мин. Затем булку выпекают при температуре 200—210°С в течение 1—1,5 ч.

Готовность булки узнается по цвету корочки и по весу булки. У готовой булки цвет корок коричневый и легкий вес. Булку сверху покрывают глазурью из бумажного кондитерского мешочка, нанося на нее различные орнаменты в русском стиле.

Булочки с начинкой

2 стакана муки, 2/3 стакана масла сливочного, 1,3 стакана воды, 7—8 яиц, 2/3 стакана жареных рубленых орехов (грецкие, арахис).

Масло с водой ставят на огонь, доводят до кипения, всыпают муку, все быстро перемешивают и, не снимая с огня, в тесто постепенно разбивают по одному яйцу, не переставая помешивать. Когда все яйца введены, тесто хорошо выбивают и раскладывают его чайной ложкой на металлическом листе, смазанном маслом, в виде маленьких орешков (приблизительно с маленький грецкий орех).

Выпекают булочки при температуре 190—200°С в течение 20—25 мин. Готовые, совершенно охлажденные булочки прокалывают сбоку и наполняют кремом из бумажного кондитерского мешочка через узкообрезанный конец. Начиненные булочки обмакивают в разогретую помадку и быстро укладывают на тарелку, прижимая одна к другой в виде горки. Когда булочки будут уложены, сверху обливают оставшейся помадкой и посыпают рублеными орехами.

Для улучшения аромата при жарке изделий можно в растительное масло и кухонные жиры добавлять топленое масло из расчета: на 1 кг растительного масла 300 г топленого масла.

Булочки с заварным кремом

2 стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки маргарина или масла растительного, 1/2 яйца, 10 г дрожжей, 1/4 ч. ложки соли, 1/2 стакана молока или воды, 1 яйцо для смазки.

Крем заварной:*1/2 стакана молока, 2 ст. ложки сахарного песка, 1/2 ч. ложки крахмала, 1,5 яйца.*

Приготовить обыкновенное дрожжевое тесто. Из теста раскатать 10 шариков, уложить их на смазанный маслом противень. После небольшой расстойки прижать шарики ладонью, смазать яйцом и, пользуясь корнетиком, заварным кремом нанести на поверхности узоры в виде спирали, сетки и т.д.

Для приготовления крема положить в небольшую кастрюлю (лучше эмалированную) сахар, крахмал и вылить яйца; после 1—2-минутного размешивания добавить молоко, поставить на плиту и, помешивая, нагреть почти до кипения. Снять с плиты и охладить.

После полной расстойки теста (приблизительно 20—30 мин) выпекать изделия при температуре 220°С в течение 12—15 мин.

Булочки с масляным или сливочным кремом

2 стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки маргарина или масла растительного, 1/2 яйца, 10 г дрожжей, 1/4 ч. ложки соли, 1/2 стакана воды или молока.

Крем масляный:*100 г масла, 3 ст. ложки сахарного песка, 4 ст. ложки воды.*

Крем сливочный:*1 стакан сливок, 1 ч. ложка сахарной пудры, 2 г ванильного сахара, 1 ст. ложка сахарной пудры для обсыпки.*

Приготовить обычное дрожжевое тесто. Сделать из него 10 шариков, уложить на смазанный маслом противень. В конце расстойки продолжительностью 30—40 мин смазать поверхность булочек яйцом и выпекать в течение 15—20 мин при температуре 220°С.

Когда булочки остынут, надрезать их сбоку ножом на 1—3 см, приподнять срезанную верхушку и из корнетика заполнить кремом образовавшееся пространство. Можно также срезать верхнюю часть остывшей булочки, на нижнюю часть положить крем и накрыть верхней частью булочки. Посыпать булочки сахарной пудрой. Можно перед выпечкой посыпать булочки орехами. Масляный крем для начинки готовится следующим образом: всыпать в кастрюлю сахарный песок, влить воду, размешать ложкой, сахарный сироп охладить до комнатной температуры. Взбить масло и во время взбивания постепенно небольшими порциями вливать охлажденный сироп. Взбивать до получения пышной массы.

Сливочный крем: для крема нужно использовать сливки только 35%-ной жирности. Охлажденные сливки налить в холодную кастрюлю, поставить в холодную воду, на лед и взбивать венчиком до получения густой пышной пены. Не прекращая взбивания, добавлять понемногу ванильный сахар и сахарную пудру, хорошо перемешивая.

При достаточно разнообразном меню, включающем в себя как животные, так и растительные продукты, человек может обходиться какое-то время без соли в чистом виде.

Печеные булочки

0,5 кг муки, 2—3 яичных желтка, 2—3 яйца, 1,25 стакана молока, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки рома, ванилин и соль по вкусу.

Для крема:*2/3 стакана сливочного масла, 2/3 стакана сахарной пудры.*

Просеять муку в посуду и сделать в ней углубление. Немного молока и дрожжи с двумя чайными ложками сахара растереть до кремообразного состояния. В муку вылить растертые дрожжи, два яйца и один растертый с солью желток, теплое молоко, ром и ванилин. Тесто хорошо вымесить. Поставить в теплое место. Сливочное масло растереть с сахарной пудрой до однородной пышной массы. Когда тесто поднимется, выложить его на посыпанный мукой стол, раскатать пласт толщиной 1 см и покрыть как можно ровнее слоем сливочного крема. Скатать в трубку, нарезать кусками длиной 3—4 см, выложить плоской стороной в круглую смазанную маслом форму (нельзя класть слишком тесно, так как тесто еще поднимется). Дать подойти, смазать белком и печь в нежаркой духовке. Когда булочки готовы, посыпать их сахарной пудрой.

Булочки с глазурью

100 г муки, 30 г дрожжей, 2 ст. ложки сахарного песка, 1/2 стакана молока, 1/2 стакана воды.

Для теста:*2 стакана муки, 1/3 стакана сахарного песка, 1/3 стакана сливочного масла, 2 яйца, 7—8 г молотых пряностей (гвоздика, корица, кардамон, мускатный орех), 2/3 стакана изюма.*

Для глазури:*1/2 стакана молока, 1/4 стакана воды, 1/2 стакана сахара.*

Приготовление опары. Муку всыпать в широкую миску или кастрюлю. Молоко, разведенное водой, подогреть до 50°С, смешать с мукой, добавить растворенные в теплой воде дрожжи и сахар, подождать, когда масса вспенится.

Приготовление теста. Муку, соль, пряности и сахар хорошо перемешать. Яйцо растереть с маслом и соединить со вспенившейся опарой, к полученной массе добавить муку с пряностями, замесить мягкое тесто, выложить его на стол, подпыленный мукой, и вымесить тесто до получения однородной массы. Затем добавить к нему изюм и дать подойти, укрыв салфеткой. Готовое тесто разделать на булочки, уложить их на противень, смазанный маслом, дать подойти и выпекать в горячей духовке в течение 15—20 мин.

Приготовление глазури. Молоко, воду и сахар довести до кипения, подержать на огне 2—3 мин. До окончания выпечки булочки 2—3 раза смазать глазурью.

Булочки с тыквой

1/2 стакана пшеничной муки, 1/2 стакана молока, сахар, 1 ст. ложка свежих дрожжей, соль, 3 ст. ложки растительного масла, 1,5 стакана натертой тыквы.

Тыкву очистить, промыть и натереть на крупной терке.

Тесто готовят, как описано в рецепте «Булочка с капустой». В подготовленное тесто добавить тыкву, вымешивать тесто 20—25 мин. Поставить для брожения на 1—2 ч. Готовое тесто разделать на булочки. На сухой противень уложить булочки, дать расстояться 20—25 мин и печь при температуре 200—220°С в течение 20—25 мин. Горячие булочки смазать растительным маслом.

Булки с морковью (литовская кухня)

2 стакана натертой свежей моркови, 2 стакана молока, 1 кг муки, 50 г дрожжей, 150 г сахара, 5 г соли, 80 г масла, 1 яйцо, немного ванили.

Натертую морковь, молоко и кусочек ванильной палочки варить в закрытой посуде до размягчения моркови. Сваренную кашицу развести холодным молоком, чтобы в общей сложности получилось 0,5 л. Охладить до 35°С, добавить дрожжи, растертые с сахаром, половину муки и замесить тесто. Затем поступают так же, как при выпечке сдобной булки. Выпекать 1 ч.

Выпеченные изделия имеют красивый оранжевый цвет, приятный запах и вкус.

Булочки с тмином

1 кг пшеничной муки, 500 г массы из отварного картофеля, 1,5 стакана молока, 2—3 желтка, 100 г маргарина, 10 г соли, 1 ч. ложка сахара, 1/2 пачки дрожжей, сливочное масло, тмин.

В теплое молоко замешать картофельную массу, добавить «оживленные» дрожжи и 1/3 пшеничной муки. Тесто посыпать мукой, накрыть чистым полотенцем и дать подойти в теплом месте. К взошедшему тесту добавить остальную муку, соль, растопленный маргарин, желтки и дать тесту еще раз подойти.

Тесто разделить на кусочки (50 г), каждый из которых ладонью на смазанной жиром доске туго свалять в круглые булочки (чем дольше валять, тем булочки будут тверже, круглее), положить их на лист, дать подойти и обмазать взбитым яйцом. В середину взошедших булочек вдавить кусочки масла, посыпать их тмином и в среднегорячей духовке печь примерно 20—30 мин.

Вместо картофеля можно взять 2 стакана молотой отварной моркови или тыквенной массы. К тесту можно добавить 200 г творога.

Булочки с картофелем

1 кг муки, 0,5 кг вареного картофеля, 1,5 стакана молока, 30 г дрожжей, 10 г соли, 2—3 яйца, 50 г масла или 80 г маргарина, 20 г сахара.

Вареный картофель очистить и пропустить через мясорубку или размять. Положить в миску, развести теплым молоком и растереть. Добавить дрожжи, растертые с сахаром, и 1/3 муки. Затем поступают так же, как при выпечке сдобной булки. Выпеченные изделия получаются легкие, мягкие и долго не черствеют.

Подготовка форм и листов для выпекания различных масс и теста.

Масса для безе.*Лист выложить пергаментной бумагой.*

Бисквитная масса.*Лист (например, для круглого бисквита) выложить смазанной жиром пергаментной бумагой: форму для торта смазать жиром и посыпать мукой.*

Булочки пшенично-кукурузные

1 стакан муки пшеничной, 1 стакан муки кукурузной, 1 ст. ложка сахарного песка, 1/2 стакана молока, 1 стакан воды, 50 г сливочного масла, 1/4 ч. ложки соли, 30 г дрожжей, 2 яйца.

Из молока, пшеничной муки и дрожжей приготовить опару; из кукурузной муки, воды и соли сделать заварку. Через 2 ч, когда опара подойдет и заварка остынет, оба теста соединить, добавить остальные продукты и замесить тесто. После 1 ч брожения сформовать круглые булочки и после неполной расстойки выпекать на смазанном противне 25—30 мин при температуре 220—230°С.

Булочки к чаю

1,25 стакана муки, 4 желтка, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки сахарного песка, 1/2 ч. ложки соли, 1 ст. ложка вина, 1/2 стакана мака.

В просеянную муку кладут сахар, масло, желтки, соль, вино, все хорошо вымешивают и подкатывают в длинную веревочку, от которой отрезают небольшие галушки размером с грецкий орех. Закругленные и слегка приплюснутые булочки раскладывают на металлическом листе, смазанном маслом. Поверхность булочек смазывают яйцом и посыпают маком. Булочки выпекают при температуре 230—260˚С в течение 15—20 мин.

Слоеное тесто.*Лист только побрызгать водой.*
Заварное тесто.*Лист посыпать мукой.*
Дрожжевое тесто с замесом.*Лист смазать жиром.*

Масляные булочки

4 стакана муки, 1 стакан молока, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 100 г сахара, 50 г дрожжей, 1 стакан сливок, 1 яйцо, 30 г сахара, ванилин, 1/2 ч. ложки соли, 25 г миндаля.

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом. Когда тесто подойдет, разделить его на кусочки (50 г), на доске ладонью скатать их в твердые круглые булочки, положить на противень, смазать взбитым яйцом, посыпать измельченным миндалем и поставить выпекать в духовку до светло-коричневого цвета. У остывших булочек острым ножом срезать верхушки и вырезать углубления.

Сливки взбить с сахаром и ванилином, этой массой заполнить булочки, положить сверху срезанные верхушки и посыпать сахарной пудрой. К сливкам при желании можно добавить тертый шоколад.

Булочки с маком

4 стакана муки, 1 стакан молока, 2 ст. ложки сметаны, 100 г масла сливочного, 50 г сахара, 30 г дрожжей, соль.

Для начинки:*2 стакана мака (ошпаренного), 1/2 стакана меда, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка масла сливочного, 100 г изюма, 1 яйцо.*

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом. Подошедшее тесто скатать валиком диаметром 4 см, нарезать на ломтики толщиной примерно 2 см, сплющить, в середину положить начинку, перегнуть тесто по диагонали и края сжать. Булочки положить на противень, смазанный маслом, дать подойти, смазать взбитым яйцом и печь в духовке при температуре 200°С.

Для начинки масло растереть с сахаром, добавить мед, мак, изюм и все взбить.

Дрожжевое взбитое тесто.*Форму смазать жиром и посыпать панировочными сухарями.*

Медовое тесто.*Лист смазать жиром и посыпать мукой.*

Миндальное тесто.*Лист выложить пергаментной бумагой.*

Булочки с корицей

2 стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки маргарина или масла растительного, 1/2 яйца, 10 г дрожжей, 1/4 ч. ложки соли, 1/2 стакана молока или воды.

Начинка:*1/2 стакана варенья, джема или повидла, 1 стакан сахарного песка*

Для обсыпки, 1 ч. ложка корицы.

Приготовить обыкновенное дрожжевое тесто. Сделать из него 10 шариков. Сахарный песок перемешать с молотой корицей и высыпать на доску. Шарики положить в сахар с корицей и слегка прижать, придав им плоскую форму. Затем положить на смазанный маслом противень таким образом, чтобы посыпка из сахара с корицей находилась сверху. В середине булочки сделать тремя пальцами углубление и положить в него густое варенье или джем. После полной расстойки выпекать 15 мин при температуре 220°С.

Яблочные лепешки

250 г муки, 125 г маргарина, 1 яйцо, 70 г сахара, немного соли, пакетик ванильного сахара, лимонная цедра, натертая на терке, соль, 1/2 лимона, яблоки, мармелад.

Замесить тесто и на 1 ч поставить в холодное место. Затем раскатать лист толщиной 0,5 см и вырезать стаканом кружочки. На один кружок положить ломтик яблока толщиной 0,5 см, в центр его положить мармелад и накрыть вторым кружком, хорошо защипав края. Лепешку смазать взбитым яйцом и, положив на смазанный жиром противень, печь в духовом шкафу при умеренной температуре. Готовые лепешки обсыпать сахарной пудрой или облить сахарной глазурью. Лепешки подают на стол как горячие, так и холодные.

Сдобное песочное тесто с замесом.*Лист или форму смазать жиром.*

Сдобное песочное тесто, взбитое и для мелкого печенья.*Форму или лист смазать жиром и посыпать мукой.*

Слоеное дрожжевое тесто.*Лист побрызгать водой.*

Песочная масса.*Форму смазать жиром и посыпать панировочными сухарями.*

Венская масса.*Форму для торта или пирога смазать жиром, слегка посыпать мукой и панировочными сухарями.*

Лепешки со свеклой и изюмом

1/2 стакана муки, 1/2 стакана манной крупы, 3 свеклы, 1/4 стакана воды, 2 ст. ложки изюма, 2 ст. ложки масла, соль по вкусу.

Очищенную свеклу натирают на крупной терке, смешивают с хорошо промытым изюмом, добавляют муку, манную крупу, соль, воду. Готовят и выпекают свекольные лепешки так, как описано в рецепте «Лепешка с рыбой».

Лепешки с тыквой

1/2 стакана муки, 1/2 стакана манной крупы, 1 стакан тыквы, пропущенной через мясорубку, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Подготовленную тыкву пропускают через мясорубку. Готовят лепешки без воды, так как ее достаточно в тыкве.

Готовят и выпекают лепешки с тыквой так, как описано в рецепте «Лепешки с рыбой».

Лепешки сметанные

500 г сметаны, 650 г муки, 10 г соли, 10 яиц.

Муку перемешать с содой и просеять. Сметану, сахар, соль перемешать до растворения соли и сахара. Все продукты соединить и быстро, в течение 20—30 сек, замесить тесто. Разрезать на куски по 150—200 г и придать форму шариков. Затем из них сформовать лепешки толщиной по краям 2 см, посередине 0,5 см. В середине лепешки сделать проколы, смазать яйцом и выпекать в духовом шкафу при 180—200°С до образования румяной корочки.

Пита по-болгарски

750 г муки, 1 яйцо, 5 ст. ложек растительного масла, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, дрожжи, 250 мл молока.

На противень просеять 750 г муки холмиком. Сделать посредине воронку, влить 1 взбитое яйцо, 5 ст. ложек растительного масла и добавить 1 ч. ложку соли. Затем постепенно влить разведенные дрожжи (кусочек дрожжей, величиной с крупный грецкий орех, развести в 250 мл молока), прибавить 1 ст. ложку сахара и замесить крутое тесто. Тесто хорошо вымесить и сформовать из него питу (круглый хлеб). Положить ее в кастрюлю с теплой водой. Приблизительно через 0,5 ч пита всплывет на поверхность воды. Подложив ладони обеих рук, вынуть питу и поместить ее на смазанный маслом противень. Выпечь в средненагретой духовке.

Лепешки с морковью

1/2 стакана муки, 1/2 стакана манной крупы, 5 шт. моркови, 1/4 стакана воды, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Очищенную морковь натирают на крупной терке и смешивают с мукой и манной крупой, добавляют соль и постепенно вливают холодную воду, вымешивая массу. Тесто выкладывают на посыпанную мукой и манной крупой разделочную доску и выбивают до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам и доске. Подготовленное тесто укладывают в тарелку, накрывают полотенцем и оставляют на 20—30 мин для набухания белков муки и крупы. Далее формуют лепешечки, укладывают их в форму или на противень и выпекают в духовом шкафу 10—15 мин при температуре 220—250°С.

Готовые горячие лепешечки сверху смазывают маслом.

Для приготовления пекарского порошка в домашних условиях следует смешать лимонную кислоту (5 г), питьевую соду (10 г) и муку (25 г). Это количество порошка смешать с 1,0 кг муки, добавить жидкость и остальные компоненты для теста.

Ячменные лепешки

1—1,5 стакана ячневой крупы, 3 яйца, 3 ст. ложки муки, 1 стакан молока, масло или сало для обжаривания.

Яйца взбить с молоком, посолить и, постепенно добавляя муку и крупу, месить до получения густой каши-размазни. Скатать из этого теста маленькие лепешечки, обвалять их в муке и обжарить на масле или сале в сковороде.

Борцок (монгольская кухня)

2,5 стакана пшеничной муки, 1—1,5 стакана ржаной муки, 1 стакан бараньего топленого сала (внутреннего), 1/2 стакана топленого (жидкого) сливочного масла, 1/2 стакана воды, простокваша.

Смешать оба вида муки, просеять сквозь сито. Смесь замесить на небольшом количестве воды (фактически слегка смочить). Добавить к тесту топленое сало и масло, вымесить и, если необходимо, добавить для связи немного простокваши. Сформовать лепешки величиной с небольшое блюдце, толщиной около 0,5 см и выпечь (без масла) на сковороде на медленном огне с обеих сторон, прикрыв тарелкой.

Баварские лепешки

150 г сливочного масла, 50 г сахара, 1 желток, лимонная цедра, соль, 250 г муки, 15—20 г дрожжей, около 1/8 л молока, растительное масло для обжаривания, 150 г черники или клубники с сахаром, 150 г йогурта, сметаны или творожного мусса.

Масло растереть с сахаром и желтком, приправить цедрой лимона и ромом, посолить, добавить просеянную муку, подошедшие дрожжи и теплое молоко. Замесить полужидкое тесто и дать хорошо подойти. Раскатать тесто в пласт толщиной 1,5 см, вырезать из него кружочки диаметром 5—6 см, выложить их на посыпанный мукой противень и, когда подойдут, обжарить с обеих сторон (перед обжариванием в жире растянуть середину, чтобы была тонкой; в разогретый жир положить сначала верхней стороной, чтобы нижняя сторона, которая лежала на листе, могла еще подойти). Обжаренные лепешки сложить на металлическое сито и, когда жир стечет, посыпать сахаром. На середину лепешек положить чернику или клубнику с сахаром, сверху покрыть густой сметаной или йогуртом.

Йогурт, сметану, творожный мусс можно выложить с помощью корнетика.

Мексиканские лепешки (тортильясы)

4 стакана муки, 2 ч. ложки соли, 100—120 г маргарина, 1—1,25 стакана теплой воды.

Муку смешать с солью, просеять сквозь сито, добавить жир, влить воду и замесить тесто. Из теста приготовить шарики величиной с яйцо, дать им 15 мин полежать и затем каждый шарик раскатать в кружок величиной с блюдце.

Жарить тортильясы на сковороде, не смазанной жиром, примерно 2 мин с одной и 3 мин с другой стороны. Особенно вкусны свежие тортильясы, но мексиканцы едят их и сухими.

Чешские лепешки с творогом

500 г муки, соль, 20—30 г дрожжей, 60 г жира, 80 г сахара, 1 яйцо или 2 желтка, около 0,3 л молока, растительное или сливочное масло, сахар, 200 г повидла, 100 г творога, 250 г сметаны.

Муку просеять, хорошо перемешать с солью, влить в нее разведенные дрожжи, растопленный жир, добавить сахар и яйца, теплое молоко и замесить полужидкое тесто. Посыпать мукой, поставить в теплое место, прикрыть, дать тесту подойти. На посыпанной мукой разделочной доске раскатать тесто в пласт толщиной 2 см, с помощью формочки вырезать кружочки диаметром 5 см, разложить их на смазанном жиром противне, оставить снова подойти. Примять лепешки и обжарить в хорошо нагретой духовке с обеих сторон. Смазать растопленным маслом и повидлом, обвалять в тертом твороге, полить сметаной.

Чапады (туркменская кухня)

120 г муки, 60 г воды, 30 г масла растительного, 2 г дрожжей, соль.

Крутое дрожжевое тесто разделать на куски и раскатать на лепешки толщиной 0,8—1 см, диаметром 15—20 см и обжарить с двух сторон до образования румяной корочки. Подать горячими. Отдельно подать сливки или сливочное масло.

КРЕНДЕЛИ. КАЛАЧИ. ПРЯНИКИ

Крендели вареные

3 стакана муки, 4—5 яиц, 3 ст. ложки масла сливочного, 1/4 стакана сахарного песка, 3/4 стакана молока, соль по вкусу.

Яйца растирают с сахаром, маслом и солью, разбавляют молоком, все хорошо вымешивают и замешивают с мукой до эластичности. Из готового теста делают маленькие крендельки и варят в кипящей, чуть подсоленной воде. Готовые крендельки поднимаются кверху, их вылавливают шумовкой, раскладывают на металлические листы, смазанные маслом, и выпекают при температуре 230—260˚С.

Сдобный крендель

4 стакана муки, 2—4 ст. ложки сахара, 2—4 ст. ложки масла или маргарина, 1—3 яйца, 1/4 ч. ложки соли, 1/4 стакана молока или воды, 3 толченых плода кардамона для теста, 1/2 стакана орехов

Для обсыпки, 1 ст. ложка сахарной пудры, 1 яйцо для смазки.

Приготовить сдобное дрожжевое тесто опарным способом. Готовое тесто положить на посыпанный мукой стол и со всех сторон подобрать таким образом, чтобы получилась форма шара. Раскатать тесто в жгут с утолщенной серединой и заостренными концами (длина жгута может быть в зависимости от величины кренделя от 70 до 100 см).

Часть теста можно отделить на украшение кренделя тестовым листом, нарезанным в елочку. Подготовленный жгут перенести на смазанный маслом противень и сформовать в крендель. Крендель можно сплести из трех толстых жгутов.

После расстойки (30—40 мин) смазать крендель яйцом, посыпать рублеными нежареными орехами и выпекать при температуре 210—220°С.

Поверхность выпеченного кренделя посыпать сахарной пудрой или заглазировать помадкой и посыпать жареными рублеными орехами.

Крендельки на желтках

1,25 стакана муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сахарного песка, 2 ст. ложки сметаны, 4 желтка, цедра 1/2 лимона, 1 ст. ложка сахарного песка для посыпки кренделей.

Просеянную муку собирают на столе кучкой, делают выемку, куда кладут масло куском, сахар, желтки, сметану, цедру с половины лимона, все перемешивают до однородной массы и раскатывают в длинный жгут толщиной примерно с мизинец. От жгута нарезают небольшие батончики, которые раскатывают в еще более тонкие жгутики и навертывают в крендели. Крендельки обмакивают в сахар-песок и укладывают на лист, смазанный маслом. Выпекают крендельки при температуре 240—250°С в течение 10—15 мин.

То же тесто можно раскатывать в пласт толщиной 1 см и нарезать в виде фигурок.

Крендельки с маком

2,5 стакана муки, 2 яйца, 2 ч. ложки сливочного масла, 1/2 ч. ложки соли, 1/2 стакана воды, 1/2 стакана мака.

Просеянную муку собирают на столе в кучку с углублением в середине, куда закладывают соль, яйца, масло, воду. Тесто замешивают крепкой консистенции (как на лапшу). Хорошо натертое тесто раскатывают в жгут толщиной примерно с мизинец и нарезают на равные кусочки, из которых делают крендельки. Скатанные крендельки варят в кипящей подсоленной воде до тех пор, пока они не всплывут на поверхность. После этого крендельки вытаскивают шумовкой, обмакивают в мак, раскладывают на металлические листы, смазанные маслом, и выпекают при температуре 230—260°С.

Крендель с изюмом

5 стаканов муки, 2 стакана молока, 1 стакан сливочного масла, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан изюма без косточек, 1/2 стакана сахарной пудры, 1/2 стакана миндаля, мелко рубленного, 1 ст. ложка молотой корицы, 5 яиц, 40 г дрожжей, соль по вкусу.

В подогретом молоке растворяют дрожжи и четыре стакана просеянной муки. Опару хорошо вымешивают и ставят в теплое место для подъема. В готовую опару кладут яйца, сахар, муку, соль, масло. Все это тщательно вымешивают и ставят в теплое место до увеличения объема теста примерно в 2 раза. Готовое тесто выкладывают на стол, и в него вмешивают изюм, миндаль, нарезанный мелко, и корицу. Все хорошо перемешивают и оставляют на столе на 15—20 мин, покрыв тесто салфеткой. Затем скатывают большой крендель и кладут его на металлический противень с тремя бортиками, смазанный маслом. Крендель ставят на расстойку в теплое место на 20—25 мин.

Выпекают крендель при температуре 200—210°С. Готовый крендель глазируют помадкой или посыпают сахарной пудрой.

Крендели

4 стакана муки, 2/3 стакана молока, 2/3 стакана сливочного масла, 1/2 стакана сахарного песка, 4 яйца, 1/4 ч. ложки углекислого аммония, 1/4 ч. ложки соды, соль по вкусу.

Углекислый аммоний, растворенный в воде, смешивают с молоком, которое соединяют с сахаром, маслом, яйцами, все взбалтывают до однородной массы, всыпают просеянную муку, соль и соду. Тесто вымешивают до эластичного состояния. Консистенция такого теста слабая. Готовое тесто кладут в прохладное место на 15—20 мин, после чего приступают к его разделке. Тесто раскатывают в длинный жгут, от которого отрезают небольшие кусочки длиной 16—17 см и толщиной 1—2 см, еще раз раскатывают в виде колобков и укладывают на металлический лист, смазанный маслом, в виде крендельков. Сформованные крендельки смазывают сверху взбитым яйцом, выпекают при температуре 270—280°С в течение 10—12 мин.

Кольца сдобные с миндалем

4 стакана муки, 2/3 стакана сметаны, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан сливочного масла, 4 яйца, 1/2 ч. ложки соды, 1 стакан мелко рубленного миндаля.

Просеянную муку на столе собирают горкой, в середине которой делают углубление, куда кладут соду, сметану, сахар, яйца и масло. Все перемешивают с мукой и вымешивают руками до гладкости. Выносят в холодное помещение на 30 мин. Охлажденное тесто раскатывают скалкой на пласт толщиной 0,5 см, специальной круглой выемкой нарезают кольца, которые укладывают на металли– ческий лист, смазанный маслом. Если нет специальной выемки для колец, можно кружки вырезать стаканом, а середину рюмкой. Верх колец смазывают яйцом и посыпают рубленым миндалем.

Выпекают кольца при температуре 230—240°С в течение 10—15 мин. Миндаль можно заменить любыми орехами.

Баранки на дрожжах

800 г муки, 20 г дрожжей, 30 г сахара, 1 стакан молока или воды, 1 яйцо, 25 г масла или маргарина, 12 г соли.

Дрожжи растереть с сахаром и развести подогретым молоком или водой. Положить в молоко все указанные в рецептуре продукты, хорошо вымесить и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, вымесить его еще раз. Если тесто слишком жидкое, добавить муки.

Из поднявшегося теста раскатать валики толщиной с палец (можно и толще). Сложить их в виде кольца и сформовать небольшие баранки. Баранки должны быть совсем круглыми; место соединения следует склеить яичным белком и хорошо загладить.

Для более желтого оттенка в кипящую воду добавляют немного сахара.

Заваренные баранки вынимают из воды, обсушивают, кладут на сетку так, чтобы они не соприкасались, и выпекают 8—10 мин. Затем поворачивают баранки.

Вынутые из воды баранки до обсушки можно посыпать маком.

Калач по-словацки

2,5 стакана муки, 1,5 стакана молока, 2/3 стакана сливочного масла, 1/2 стакана сахарного песка, 40 г дрожжей, 4 яичных желтка, цедра 1 лимона, 1/3 стакана измельченных грецких орехов, 1/4 стакана изюма без косточек, соль по вкусу.

Для творожной начинки:*300 г творога, 1/3 стакана сахара, 1/2 стакана сливочного масла, 2 яйца, ванилин, цедра лимона, соль по вкусу.*

Для начинки из мака:*130 г мака, 50 г сахара, 3/4 л молока, 2—3 ст. ложки масла сливочного, ванилин, корица, цедра лимона, соль по вкусу.*

Дрожжи раскрошить, растереть с сахаром (25 г), развести с молоком. В миске нагреть муку, смешать с солью, двумя взбитыми с сахаром желтками, измельченной цедрой лимона, ванилином, добавить теплое молоко, подготовленные дрожжи и растопленное масло, замесить тесто, припорошить его мукой, закрыть холщовой салфеткой и поставить в теплое место. Подошедшее тесто раскатать в круглую форму, заполнить начинками, располагая их в виде кругов. Например, в центре положить кружок из маковой начинки, далее – круг из белой творожной начинки, затем – круг из темной маковой начинки и т.д. Поверхность калача смазать желтком, украсить измельченными орехами и изюмом. Калач выпечь до образования золотистой корочки.

Начинка творожная: масло растереть с сахаром и яичными желтками, соединить с творогом, ванилином, цедрой лимона и солью, к полученной массе добавить взбитые в стойкую пену яичные белки, все перемешать.

Начинка из мака: молотый мак отварить в молоке с сахаром до мягкости, добавить к нему масло, пряности, мак охладить.

Калачи дрожжевые со сливами (польская кухня)

Тесто:*для опары – 20 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара, 2 ч. ложки муки, теплое молоко.*

Для остального теста:*2 желтка, 7 ч. ложек сахара, 250 г муки, 1/2 стакана молока, 50 г масла (можно растительного).*

Начинка:*30 штук слив, тертые сухари, сахарная пудра с корицей и гвоздикой.*

Приготовить дрожжевое тесто на опаре. Когда количество теста увеличится в объеме в 2 раза, на доске, посыпанной мукой, раскатать его в пласт толщиной 2 см и вырезать кружками такой величины, чтобы на них поместилось по сливе (без косточек).

Сливы нужно нарезать звездочками, кружочки теста смазать яйцом, на каждый положить сливу кожурой вниз, слегка вдавить, чтобы она прилепилась, между разрезами насыпать немного толченых сухарей и положить изделия на противень, смазанный жиром. После расстойки испечь. Горячие калачи обильно посыпать сахарной пудрой, смешанной с корицей и измельченной гвоздикой.

Время выпечки – 20 мин.

Бублики жареные

2/3 стакана муки, 100 г масла растительного, 1/2 стакана молока кислого, 1/2 стакана сахарного песка, 3 яйца, 10 г питьевой соды, 70 г сахарной пудры, 30 г жира, ванилин по вкусу.

Замесить мягкое тесто из растительного масла, кислого молока, сахара, яиц, питьевой соды и муки (муки столько, сколько возьмет тесто). Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Стаканом вырезать из него бублики, а серединку вынуть рюмкой, поджарить на сковороде в разогретом растительном масле (можно использовать сало). Горячие бублики обсыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

Пряники миндальные

4 яйца, 1 стакан муки, 1,25 стакана муки, 1/2 стакана рубленого и слегка обжаренного миндаля, цедра 1 лимона.

Разбитые в кастрюлю яйца смешивают с сахаром и взбивают в однородную массу, после чего вводят муку, мелко нарубленный и слабо поджаренный миндаль и лимонную цедру, все замешивают в тесто слабой консистенции; готовое тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1 см. Из пласта нарезают выемкой или стаканчиком прянички, которые выпекают при температуре 220—225°С.

Медовые пряники

1-й вариант

7 стаканов муки, 1 стакан сахара, 2 стакана меда, 1/2 ч. ложки соды, 3/4 стакана воды.

Сахар, мед и воду смешивают, ставят на огонь и доводят до кипения. После этого слегка охлаждают и при постепенном добавлении муки замешивают тесто, которое ставят на 15—18 мин для охлаждения. В охлажденное тесто вводят соду, предварительно разведенную в воде. Тесто, хорошо вымешенное с содой, оставляют на столе минут на 8—10, затем раскатывают в пласт толщиной 1—1,5 см и нарезают пряники специальной выемкой или стаканом. Сформованные пряники раскладывают на металлическом листе, подпыленном мукой, и выпекают при температуре 220—240°С в продолжение 15—18 мин.

2-й вариант

3 яичных желтка, 1/2 ч. ложки молотой корицы, 1 лимон, 2 стакана меда, 3 стакана муки, 1 ст. ложка растительного масла.

Смешать желтки с корицей, добавить натертую цедру лимона, в смесь постепенно вливать мед и вмешивать муку так, чтобы тесто не было слишком крутым. Массу вылить на смазанный противень так, чтобы толщина теста была не более 2 см. Подготовленную массу оставить на 30 мин при комнатной температуре для вызревания. Затем поставить в горячую духовку и выпечь. Тесто должно хорошо подойти. Пряники охладить и нарезать полосками.

3-й вариант

200 г меда, 400 г муки, 200 г сливочного масла, 1/2 стакана сахара, 1,5 яйца, 1/2 лимона, 2 ч. ложки порошка корицы, имбирь, гвоздика, соль по вкусу.

Мед вылить в кастрюлю, положить туда же масло, поставить на огонь и прогревать до тех пор, пока масло не растает, снять с огня. Добавить в мед сахар, соль, имбирь, взбитые яйца, толченую гвоздику, тертую цедру лимона, порошок корицы. В конце

всыпать муку, все хорошо размешать.

Обсыпать стол мукой и раскатать на нем пряничное тесто пластом. Нарезать тесто выемками в форме различных фигурок, уложить на противень, смазанный маслом и обсыпанный мукой. Выпекать пряники в несильно разогретой духовке.

Готовые пряники покрыть глазурью. Для ее приготовления 1 яичный белок хорошо размешать со 100 г сахара и ванилью.

Медовые пряники сдобные

4 стакана муки, 1/2 стакана воды, 3 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан меда, 1 ст. ложка молотой корицы, 1/2 ч. ложки молотой гвоздики, 1/2 ч. ложки соды, 1 стакан миндаля.

Смесь из меда и воды ставят на огонь и доводят до кипения. Затем в чуть охлажденный сироп всыпают муку, соду и вводят растертые яйца, масло, корицу, гвоздику и мелко нарубленный миндаль. Все хорошо перемешивают и выкладывают на стол. Затем тесто раскатывают на столе, обильно подпыленном мукой, в пласт толщиной 1—1,5 см и нарезают пряники стаканом или выемкой. Пряники раскладывают на холодном листе, подпыленном мукой.

Выпекают пряники при температуре 210—220°С в течение 15—16 мин.

БЛИНЫ. ОЛАДЬИ

Постные блины

4 стакана гречневой муки, 4,5 стакана молока, 20—25 г дрожжей, соль по вкусу.

В эмалированную кастрюлю влить полстакана теплого молока и развести в нем дрожжи. Добавить еще полтора стакана молока. Постепенно, при непрерывном помешивании, всыпать в кастрюлю с молоком 2 стакана муки. Тесто хорошо размешать так, чтобы не было комков. Накрыть кастрюлю полотенцем, поставить в теплое место.

Когда тесто подойдет, т.е. увеличится в объеме в 2—3 раза, добавить в него остальную муку, молоко, соль, хорошо размешать и вновь поставить в теплое<R> место. После того как тесто снова подойдет, можно начинать печь блины. При этом зачерпывать тесто из кастрюли нужно очень осторожно, чтобы не дать ему опасть. От этого зависит пухлость, рассыпчатость блинов.

Здесь и далее в рецептуру теста для блинов не включено масло для смазывания сковороды. Обычно перед тем как вылить на сковороду тесто, ее смазывают одной чайной ложкой растительного масла.

В приготовленное для блинов тесто надо влить 30—40 г растительного масла и перемешать, тогда не надо будет подмазывать сковороду при выпечке блинов.

Блинчики будут значительно вкуснее, если в тесто добавить взбитые яичные белки.

Блины гречневые заварные

4 стакана гречневой муки, 2,5 стакана воды, 2 стакана молока, 20—25 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

Заварными эти блины называются потому, что муку или опару заваривают кипятком. При заваривании опары нужно использовать не кипящую воду и молоко, а лишь нагретую до кипения. Лить жидкость следует постепенно (струйкой), чтобы не «убить» дрожжи.

Всыпать в кастрюлю два стакана муки, залить ее двумя стаканами кипятка, хорошо размешать, чтобы не было комков. Когда тесто остынет до комнатной температуры, развести в 0,5 стакана теплой воды дрожжи и влить их в опару. Опару хорошо взбить, накрыть полотенцем и поставить подходить в теплое место. Когда опара увеличится в объеме в 2—3 раза, добавить в нее муку, молоко, соль, снова взбить и поставить в теплое место. Запекать блины обычным способом.

Сдобные гречневые блины

2 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока, 3 яйца, 100 г сливок, 1 ст. ложка сахара, 25—30 г дрожжей, 1—2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

В эмалированную кастрюлю всыпать гречневую муку, влить два стакана теплого молока, предварительно разведя в нем дрожжи. Все хорошо размешать и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, размешать его деревянной ложкой, влить остальное молоко, всыпать пшеничную муку и хорошо перемешать. Тесто снова поставить в теплое место. После того как оно подойдет, добавить яичные желтки, растертые с двумя столовыми ложками растопленного сливочного масла, сахаром, солью, все хорошо перемешать. Взбить сливки, добавить к ним яичные белки и еще раз взбить. Добавить их в тесто, размешать и поставить в теплое место на 15—20 мин. Выпекать блины обычным способом.

Жирность сливок, которые обычно мы покупаем в магазине, недостаточна, чтобы их можно было хорошо взбить. Поэтому перед взбиванием сливки нужно слегка выпарить и охладить. Но ничего страшного, если вы добавите в тесто и невзбитые сливки.

Гречневые блины

3 стакана гречневой муки, 1 стакан пшеничной муки, 50 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 100 г масла русского для подмазывания сковороды, 1 ч. ложка соли.

Блины нет надобности ставить с вечера, так же как и всякое тесто. Все зависит от дрожжей. Тесто, поставленное с вечера, к утру часто перекисает, тогда как поставленное утром, с большим количеством дрожжей, всегда подойдет вовремя и не успеет перекиснуть. На вышесказанное количество провизии, если тесто ставить утром, нужно взять дрожжей 50 г, и часа через 4 тесто будет готово, если же времени до выпечки блинов будет меньше, то дрожжей нужно положить больше, кроме того, кастрюлю с тестом нужно поставить в кастрюлю с горячей водой, прикрыв тесто чем-нибудь. Это очень ускорит его подъем.

Ставится же тесто для блинов так: просеяв 3 стакана самой лучшей гречневой муки, ссыпать ее в кастрюлю и развести 3 стаканами теплой воды, туда же влить размятые и размешанные в 1/4 стакана теплой воды дрожжи, выбить это тесто хорошенько мешалкой и поставить в теплое место, прикрыв чем-нибудь кастрюлю. Когда тесто поднимется, то его вновь размешать и опять дать ему подняться, а когда поднимется, то положить туда 1 ч. ложку соли, 1 ст. ложку сахара и один стакан пшеничной муки; все это хорошо перемешать и развести тепловатой водой настолько, чтобы тесто можно было брать ложкой.

Блины крестьянские

1-й вариант

3 стакана гречневой муки, 1 стакан пшеничной муки, по 2 стакана молока и воды, 2—3 ст. ложки растопленного сливочного масла, 4—5 яиц, 25—30 г дрожжей, соль по вкусу.

Гречневую муку смешать с пшеничной и, отделив половину, замесить опару на смеси из воды и молока. Далее блины приготовить так же, как сдобные, но без сливок.

2-й вариант

4 стакана муки пшеничной, 1,5 стакана горячего молока, 4 стакана кислого молока, 1 стакан сметаны, 5—6 яиц, 2 ст. ложки сахара, 1/4 стакана жидкого меда, соль по вкусу.

В кислое молоко добавить сметану, соль, сахар, сырые яйца, соду и все хорошо перемешать венчиком до однородной массы. Всыпьте просеянную муку, замесите тесто и дайте ему постоять 30—40 мин. Влейте горячее молоко или горячую воду и непрерывно мешайте до образования теста консистенции густой сметаны. Его необходимо процедить и оставить при комнатной температуре на 2—3 ч. На хорошо разогретую и смазанную маслом сковороду налейте теста вдвое больше, чем для обыкновенного блина из жидкого теста, и поджарьте с обеих сторон. Готовые блины сложите горкой на тарелку или небольшое круглое блюдо, смазывая их растопленным сливочным маслом. Подайте на стол в этой же тарелке отдельно густую сметану, растопленное сливочное масло, смешанный со сметаной творог, мед, припущенные в сахарном сиропе яблоки.

Взбитые белки вводят в блинное тесто перед самым выпеканием блинов.

Блины боярские

3 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока, 1 стакан сливок, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла, 5 яиц, 30 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Вскипятить два стакана молока, остудить его до температуры 35—40°С, отлить полстакана и размешать в нем дрожжи. Вылить молоко и дрожжи в эмалированную посуду и замесить на гречневой муке опару. Когда опара подойдет (через 1,5—2 ч), добавить в нее остальное молоко, добавить яичные желтки, растертые со сметаной, маслом, солью и сахаром, муку пшеничную. Все вымесить и дать тесту снова подняться. После того как тесто вновь подойдет, взбить отдельно сливки и яичные белки, соединить их и добавить в тесто. Осторожно перемешать тесто лопаткой сверху вниз. Дать тесту постоять 15—20 мин и выпекать блины.

Блины царские

5 стаканов пшеничной муки, 4 стакана молока, 1,5 стакана сливок, 200 г сливочного масла, 6 яиц, 50 г дрожжей, 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу (но не более 1 ст. ложки).

Подготовить опару из трех стаканов муки, трех стаканов молока и дрожжей. Далее готовить как сдобные блины.

Блины красные (пшеничные)

4 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 20—25 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

Замесить опару из половины пшеничной муки. Далее блины приготовить так же, как сдобные, но без сливок.

Красные блины с сахаром

5 стаканов муки, 4 стакана молока, 4 яйца, 50 г масла, 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 20 г дрожжей.

В теплом молоке (600 г) растворяют дрожжи и вливают их в муку. Тщательно взбивают тесто лопаточкой. Ставят в теплое место, дают подняться. Размешивают в теплом молоке (200 г) желтки и растопленное масло, добавляют соль и сахар. Вливают в тесто и, размешав, дают тесту вновь подняться.

Непосредственно перед выпеканием блинов добавляют в тесто взбитые белки.

Блины сметанные

2 стакана сметаны, 3 стакана пшеничной муки, 5 яичных белков, 50 г сливочного масла, 1 стакан воды, 30 г дрожжей, 1 стакан гречневой муки, 1 ст. ложка сахара, 1 стакан молока, соль по вкусу.

Вылить в кастрюлю один стакан теплой воды, размешать в ней дрожжи, добавить всю гречневую муку, перемешать и поставить опару в теплое место. Пока опара подходит, выложить в кастрюлю сметану, всыпать всю пшеничную муку и замесить негустое тесто. Охлажденные яичные белки взбить, добавить их в размягченное сливочное масло, положить в тесто из пшеничной муки и перемешать. Когда опара подойдет, выложить ее в кастрюлю с тестом из пшеничной муки, добавить стакан теплого молока с растворенными в нем солью, сахаром, и тесто хорошо взбить. Выпекать блины обычным способом.

Блины сборные

2 стакана пшеничной муки, 3 стакана гречневой муки, 1/2 стакана манной крупы, 4 яйца, 30 г дрожжей, 7 стаканов молока, 2 ст. ложки сахара, на кончике ножа корица, соль по вкусу.

В кастрюлю всыпать полтора стакана пшеничной и два стакана гречневой муки, залить ее двумя стаканами горячего молока и хорошо размешать. Когда тесто остынет до комнатной температуры, влить в него разведенные в молоке дрожжи, хорошо размешать и оставить в теплом месте подходить. Сварить на молоке жидкую манную кашу, при этом следить, чтобы не было комков. В подошедшую опару добавить растертые с солью и сахаром желтки, манную кашу, оставшуюся воду, молоко, корицу и хорошо перемешать. Белки взбить в пену и осторожно ввести в тесто. Дать тесту снова подойти и выпекать блины.

Если блинчики из пресного теста рвутся при снятии со сковороды, в тесто надо добавить взбитые белки.

Блины пшенные

2 стакана пшена, 2 стакана пшеничной муки, 6 стаканов молока, 5 яиц, 25 г дрожжей, 200 г сливочного масла, сахар, соль по вкусу.

Вылить в кастрюлю 2 стакана теплого молока и развести в нем дрожжи. Затем всыпать всю муку и замесить тесто. Накрыв кастрюлю полотенцем, поставить тесто в теплое место на 1—1,5 ч. Пока тесто подходит, пшено перебрать, промыть и, залив его четырьмя стаканами молока, сварить кашу. Остудить кашу до комнатной температуры, добавить в нее яичные желтки, растертые с солью и сахаром, и хорошо перемешать. Соединить кашу с тестом и дать тесту подойти вторично. Затем добавить в тесто взбитые яичные белки и осторожно перемешать. Через 15—20 мин выпекать блины.

Блины овсяные

1,5 стакана пшеничной муки, 2,5 стакана овсяной муки, 3 стакана молока (или воды), 1/2 стакана сливок, 3 яйца, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 60 г дрожжей, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю чуть теплое молоко и развести в нем дрожжи. Смешать в миске пшеничную и овсяную муку и, всыпав ее в кастрюлю с молоком, хорошо размешать. Дать опаре подняться. В подошедшее тесто добавить растертые с солью и сахаром яичные желтки, размягченное сливочное масло, все хорошо размешать. Отдельно взбить яичные белки, сливки, соединить их и осторожно ввести в тесто. Дать тесту снова подойти и выпекать блины обычным способом.

В качестве разрыхлителя теста можно использовать вместо дрожжей кислое молоко, яичные белки и питьевую соду.

Блины гурьевские

2 стакана пшеничной муки, 5 яиц, 2 ст. ложки сливочного масла, 2,5 стакана кислого молока (кефира), соль, сахар по вкусу.

Вылить в кастрюлю яичные желтки и, добавив к ним соль и сахар, хорошо взбить. Затем всыпать муку, добавить сливочное масло, молоко и замесить жидкое тесто. Тесто нужно хорошо взбить, учитывая, что чем лучше взбито тесто, тем вкуснее получатся блины. Выпекать блины обычным способом.

Блины скорые

По 1 стакану пшеничной и гречневой муки, 4 стакана молока, 3 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 1/2 ч. ложки соды, на кончике ножа лимонной кислоты, соль по вкусу.

Высыпать всю муку в кастрюлю, развести ее теплым молоком и, добавив яичные желтки, сахар, соль и подогретое сливочное масло, замесить тесто. Соду развести в небольшом количестве воды, в таком же количестве воды развести лимонную кислоту. Соединить соду и кислоту и сразу же (пока сода «шипит») смешать их с тестом. Яичные белки хорошо взбить, осторожно ввести в тесто и, не перемешивая его, выпекать блины.

Сдобные блины

3 стакана пшеничной муки, 3 стакана молока, 3 яйца, 1/2 стакана сливок, 40 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахарного песка, 30 г дрожжей, 1/2 стакана изюма, 1/2 стакана топленого масла для обжаривания, мед, варенье или сметана для подачи к блинам, соль по вкусу.

В кастрюлю влейте половину нормы молока, подогретого до 35°С, добавьте разведенные в молоке дрожжи, соль, всыпьте сахар (30% нормы), просеянную муку, все хорошо перемешайте до образования однородной массы. Кастрюлю накройте марлей и дайте постоять тесту в теплом месте 2,5—3 ч. Добавьте остальную часть молока до 30°С, желтки, сахар, соль, муку, замесите тесто и поставьте в теплое место для брожения. Через 1—1,5 ч влейте растопленное сливочное масло или маргарин и дайте тесту подняться. За 20 мин до выпекания положите перебранный, промытый, разогретый с сахаром до разбухания изюм, хорошо вымешайте, введите взбитые белки и сливки, осторожно перемешайте сверху вниз. Блины выпекайте на хорошо разогретой и смазанной маслом сковороде. Перед подачей полейте растопленным сливочным маслом, отдельно подайте мед, варенье, повидло или сметану, взбитую с сахаром.

Блины кукурузные

1 стакан кукурузной муки, 2 стакана пшеничной муки, 2 стакана молока, 4 яйца, 1 стакан сливок, 25 г дрожжей, соль, сахар по вкусу.

Вылить в кастрюлю теплое молоко, размешать в нем дрожжи, добавить всю муку и хорошо размешать.

Кастрюлю с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место подходить. Через 1,5—2 ч добавить в тесто растертые с сахаром и солью желтки, хорошо все перемешать и снова оставить подходить.

Яичные белки хорошо взбить и смешать со взбитыми сливками. Когда тесто подойдет, осторожно ввести в него яичные белки со сливками и дать постоять 15—20 мин. После этого можно выпекать блины.

Кукурузная мука не содержит клейковины, поэтому изделия из нее, приготовленные на дрожжах, получаются не рыхлыми с порами, а плотными, трудно пропекаемыми.

Блины яичные

3 стакана пшеничной муки, 10 желтков, 3 стакана молока, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, соль по вкусу.

Вылить в кастрюлю яичные желтки и, добавив к ним соль и сахар, хорошо растереть. Затем всыпать муку, добавить сливочное масло, молоко и замесить довольно жидкое тесто.

Тесто нужно очень хорошо взбить, учитывая, что чем лучше взбито тесто, тем вкуснее получается блин.

Выпекать блины обычным способом.

Блины с овсяными хлопьями

90 г овсяных хлопьев, 50 г муки, 3 ст. ложки тертого сыра, 1 желток, 2 ст. ложки молока, 50 г сливочного масла, соль на кончике ножа и такое же количество соды.

Смешать овсяные хлопья, муку, сыр, соль и соду, добавить жир и растереть. Затем медленно влить молоко. Замесить тесто и раскатать его в тонкий пласт. Блюдцем вырезать из теста крупные круги и каждый круг разделить на четыре части. Края смазать желтком. Запечь блины в духовке.

Блины на дрожжах

400 г пшеничной, муки, 1/2 л молока, 2—3 яйца, 40 г масла, 1/2 ст. ложки соли, 1/2 ч. ложки сахара, 15 г дрожжей, растительное масло для жаренья.

Слегка подогреть 250 г молока и развести в нем дрожжи. Разведенные дрожжи смешать с мукой, замесить тесто и поставить в теплое место. Когда тесто начнет подниматься, добавить в него оставшееся молоко с разведенными в нем желтками, растопленное масло, соль, сахар. Все хорошо перемешать, дать тесту еще раз хорошо подойти. Перед выпечкой блинов добавить взбитые в пену белки. Блины жарят на хорошо разогретой сковороде, смазанной маслом.

Блины с мускатным орехом

1/4 л молока, 3 яйца, 40 г топленого масла, 60 г сахарной пудры, немного муки, щепотка корицы, мускатный орех, немного рома, сахар.

Замесить тесто для блинчиков, развести муку молоком и добавить яйца, масло, сахарную пудру, мускатный орех и ром. Тесто по густоте должно быть похоже на сметану. В сковороде сильно разогреть жир и испечь тонкие блинчики. Посыпать их сахаром, сложить горкой один на другой и украсить дольками лимона.

Блины пикантные

2 стакана муки пшеничной, 3 стакана муки гречневой, 3 яйца, 30 г дрожжей, 3 стакана молока, 70 г манной крупы, 1 стакан воды, соль по вкусу.

Варят жидкую манную кашу на молоке. Пока не остынет, вымешивают ее хорошенько ложкой. Отдельно размешивают в кипяченой воде 2 стакана гречневой муки, стакан пшеничной. Когда остынет, кладут дрожжи, обминают и дают подойти. Затем добавляют в опару слегка взбитые желтки, молоко, соль, сваренную манную кашу и остальную муку. За час до выпечки обдают кипяченым молоком, а за 10 мин кладут взбитые белки, перемешивают слегка, а затем пекут. Сода, положенная в тесто строго по рецепту, придает красивый внешний вид, улучшает вкусовые качества изделий.

Скороспелые блины

3 стакана муки пшеничной, 3 яйца, 1 ст. ложка сахарного песка, 3 стакана воды, 1/2 ч. ложки соды питьевой, 1/2 ч. ложки лимонной кислоты, соль по вкусу.

Яйца смешивают с водой, добавляют соль, сахар и соду, затем всыпают муку и хорошо размешивают венчиком так, чтобы тесто получилось без комков. Лимонную кислоту разводят в стакане воды и вливают в подготовленное тесто, размешивают и немедленно начинают печь блины.

Блины рисовые с сыром

3 ст. ложки пшеничной муки, 2 стакана молока, 50 г дрожжей, 3 яйца, 3 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана рисовой муки, 1 стакан сливок, 200 г твердого сыра, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю 2 стакана чуть теплого молока, растворить в нем дрожжи, всыпать пшеничную муку и замесить тесто. Накрыть кастрюлю полотенцем и дать опаре подойти. Когда опара поднимется, добавить в нее 3 желтка, растертых с солью и сахаром, сливочное масло, рисовую муку, молоко и хорошо перемешать. Взбить отдельно яичные белки и сливки и, смешав их осторожно, ввести в тесто. Дать тесту еще раз подойти.

Блины картофельные

6—7 картофелин, 2 стакана пшеничной муки, 30—40 г дрожжей, 4 стакана молока, 1/2 стакана сливок, 5 яиц, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю 2 стакана чуть теплого молока, размешать в нем дрожжи, всыпать муку и замесить тесто. Накрыв кастрюлю полотенцем, поставить опару в теплое место. Картофель очистить, отварить, протереть через сито и, добавив сливочное масло и сливки, хорошо перемешать. Когда опара подойдет, добавить в нее картофельное пюре, соль по вкусу, растертые желтки и взбитые белки. Тесто хорошо размешать, добавить оставшееся молоко и дать снова подойти. Выпекать блины обычным способом.

Блины морковные

2 стакана пшеничной муки, 1 стакан гречневой муки, 3 стакана молока, 50 г дрожжей, 4—5 морковин (средних размеров), 3 яйца, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю 2 стакана чуть теплого молока, развести в нем дрожжи, всыпать пшеничную муку, замесить опару и дать ей подойти. В подсоленной воде сварить очищенную морковь, остудить ее и протереть через сито. Морковное пюре выложить в подошедшую опару, добавить растертые с солью и сахаром желтки, гречневую муку, молоко и хорошо перемешать. Яичные белки хорошо взбить. Осторожно ввести в тесто и дать ему снова подняться. Выпекать блины обычным способом.

Блины тыквенные

500 г тыквы, 1,5 стакана пшеничной муки, 2 яйца, 3 ст. ложки сахара, 20 г дрожжей, 2 стакана молока, соль по вкусу.

Приготовить так же, как морковные.

Блины пшеничные легкие

4 стакана муки, 2 стакана молока, 25 г дрожжей, 4 яйца, 2 ч. ложки песка, 1 ч. ложка соли.

Поставить опару. Когда немного подойдет, подмесить небольшое количество муки. Так повторить несколько раз, прибавив в общей сложности около 1 стакана муки. Дать как следует подняться. Перед выпечкой положить 4 желтка, растертых с 2 ч. ложками сахарного песка, 1 ч. ложку соли, перемешать, соединив с 4 взбитыми в крепкую пену белками. Получив таким образом жидкое тесто, печь блины на обильно смазанной маслом сковороде на умеренном огне.

Блины пшеничные славянские

4 стакана муки, 1 стакан сметаны, 10 яиц, соль.

Муку соединить со сметаной, посолить по вкусу, размешать, вбить постепенно 10 желтков, затем добавить 10 взбитых в пену белков, осторожно, сверху вниз, перемешать и печь блины на раскаленной, смазанной маслом сковороде. Готовые блины подать с вареньем, желе или сахарным песком.

Блины на опаре

5 стаканов муки пшеничной, 4 стакана молока, 2 яйца, 3 ст. ложки масла сливочного, 2 ст. ложки сахарного песка, 30 г дрожжей, соль по вкусу.

В посуду вливают 2 стакана теплой воды, разводят дрожжи, всыпают 500 г муки, тщательно размешивают, накрывают и ставят в теплое место на 1 ч.

Когда опара подойдет, прибавляют соль, сахар, яичные желтки, растопленное сливочное масло, размешивают и прибавляют остальную муку, вымешивая тесто до гладкости.

Разводят тесто теплым молоком, вливая его постепенно по 1 стакану и каждый раз вымешивая тесто. Посуду с тестом накрыть и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, надо его размешать, чтобы оно осело, снова ставят в теплое место, дают подняться и еще раз опускают, добавив сбитые в пену белки.

Начинают печь блины сразу после подъема теста. Хорошие блины получаются, если тесто подошло не менее 2—3 раз.

Блины смешанные

2 стакана муки пшеничной, 1 стакан муки гречневой, 30 г дрожжей, 0,5 л молока, 3 яйца, 2 ст. ложки масла сливочного, сахар и соль по вкусу.

Дрожжи развести в 2 стаканах молока и смешать с пшеничной мукой. Дать тесту подойти. Когда тесто подойдет, влить растертые желтки, всыпать гречневую муку, сахар, соль, все перемешать и дать тесту еще раз подойти. Затем обдать тесто стаканом горячего молока, прибавить взбитые белки, осторожно размешать и выпекать тонкие блины.

Так как сода быстро реагирует с кислотами, то после замеса тесто необходимо немедленно формовать, пока не улетучится углекислый газ; в противном случае тесто делается опять плотным и при выпечке изделия не поднимаются. Если сода добавлена в недостаточном количестве, то тесто плохо разрыхляется.

Блинные лепешки, жаренные во фритюре

2 стакана пшеничной муки, 2/3 стакана воды, 1/3 стакана масла растительного, сода и соль по вкусу.

Из муки, соды и воды замесить крутое пресное тесто, как для лапши домашней, и раскатать его пластом толщиной 1 мм. Затем выемкой вырезать большие круглые лепешки и жарить их во фритюре. Подавать как самостоятельное блюдо или вместо хлеба.

Пшенично-гречневые блины

1,5 стакана муки пшеничной, 1 стакан муки гречневой, 3—4 яйца, 2 ст. ложки сахарного песка, 50 г сливочного масла, 30 г дрожжей, соль по вкусу.

Просеять в посуду для замеса теста муку, залить ее кипящим молоком и растереть тесто до сметанообразной консистенции. Немного остудить, добавить разведенные в теплом молоке дрожжи, дать тесту подойти в теплом месте. Желтки растереть с сахаром добела и смешать с опарой. Добавить гречневую муку и взбитые в пену белки, соль и, если понадобится, еще немного теплого молока. Поставить тесто в теплое место, чтобы оно хорошо подошло. Разогреть на сковороде масло или жир и, наливая ложкой тесто, выпечь блины. Уложить их стопкой и подать к столу горячими с растопленным маслом, сметаной, икрой и т.д.

Блинчики с джемом или вареньем

1 стакан пшеничной муки, 1,5 стакана молока, 1/3 стакана сахарного песка, 1 яйцо, 1/3 стакана варенья или джема, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Из муки, молока, желтков с добавлением сахара и соли замесить тесто. Белки взбить, соединить с тестом и поджарить блины на сковороде основным способом сначала с одной стороны, сложить пополам и обжарить еще раз с обеих сторон.

Подать с джемом или вареньем.

Блины яблочные

2 стакана муки, 3—4 яйца, 2 ст. ложки сахара, 4—5 яблок средней величины, 1/2 стакана растопленного сливочного масла, 2 стакана молока, 40 г дрожжей, 1/2 стакана растительного масла, соль по вкусу.

Из яблок приготовьте пюре: очистите, удалите семенную коробочку, мелко нарежьте и припустите, добавив сахар и воду.

Приготовьте опару: в теплое молоко положите дрожжи и немного муки, дайте опаре подняться, а потом добавьте в нее всю муку, желтки, сахар, хорошо перемешайте, введите растопленный маргарин и снова хорошо перемешайте до образования однородной массы, после чего оставьте в теплом месте для брожения. Как только тесто подойдет, перемешайте, добавьте яблочное пюре и взбитые белки. Когда оно хорошо поднимется, блины жарьте на растительном масле.

Блинчики с плавленым сыром

1/2 стакана муки, 0,7 л молока, 2 плавленых сырка, 3 яйца, 3 ст. ложки сахара, 75 г сливочного масла.

Яйца взбейте с частью сахара, плавленый сыр мелко нарежьте и растопите в небольшом количестве горячего молока. Из образованной смеси, добавляя в нее муку, приготовьте тесто консистенции густой сметаны, процедите его. Налейте на разогретую с жиром сковороду и обжарьте. Поджаренный блинчик осторожно снимайте со сковороды, чтобы не порвался.

Перед подачей блинчики полейте растопленным маслом.

Блины обычные

400 г муки, 2,5 стакана молока, 3 яйца, 1,5 ст. ложки масла, 20 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара, 1/2 ч. ложки соли.

Подогреть стакан молока, развести в нем дрожжи, добавить муку, размешать, тесто поставить в теплое место. Оставшееся молоко подогреть, растопить в нем масло, прибавить соль, сахар, желтки, все перемешать, присоединить к подошедшему тесту, снова перемешать. Перед выпечкой блинов в тесто ввести взбитые белки.

Блины-скородумки

5 ст. ложек муки, 2,5 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка сахара, 1/3 ч. ложки соли.

Яйца с солью, сахаром взбить в пену, ввести молоко, затем муку, все тщательно перемешать, добавить растительное масло, еще раз все перемешать и выпекать блины.

Растительное масло следует вводить в тесто после его замеса, иначе снизится пенообразующая способность яиц, тесто не будет насыщено воздухом, а блин не будет рыхлым. Вместо свежего молока можно использовать кислое молоко, простоквашу, кефир, ряженку и другие кисломолочные продукты.

Готовые блины залить растопленным сливочным маслом.

Блины пышные с картофелем

1 картофелина, 0,5 бутылки кефира, 1 ч. ложка сахара, 0,5 стакана муки, 2 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки сливочного масла, соль.

Картофелину натереть на мелкой терке, влить кефир, всыпать соль, соду, тщательно вымешать до вспенивания. Всыпать муку, еще раз тщательно перемешать. Тесто должно иметь консистенцию сметаны.

Блины печь на растительном масле, горячими их следует залить растопленным сливочным маслом.

Подавать со сметаной, икрой.

Блины необыкновенные

1 морковь, 1 луковица, соль, 1 стакан муки пшеничной, 2 стакана молока, 2 яйца.

В кастрюлю кладут муку, молоко, соль и массу вымешивают деревянной веселкой так, чтобы не было комочков. Затем добавляют в тесто очищенные лук и морковь, пропущенные через мясорубку, вводят яйца и массу снова тщательно перемешивают. Тесто оставляют для брожения на сутки (масса должна пузыриться, дышать). Если тесто густое, то его разводят теплым молоком (консистенция теста должна быть как средней густоты сметана).

Блинчики «Неженка»

2 стакана пшеничной муки, 2 стакана молока, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 1 стакан сливок, 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу.

В муку добавить растертые с сахаром и солью желтки, влить сливки, размешать. Влить молоко, добавить размягченное масло, взбить белки и снова все тщательно размешать. Выпекать блинчики очень тонкими.

Блинчики можно намазать тонким слоем любого варенья, на него уложить следующий, также намазав его вареньем, и так далее, пока не образуется стопка из 8—10 блинов. Верхний блинчик смазать маслом. Перед подачей сковороду с блинами поставить в разогретую духовку.

Блинчики тонкие

3 яйца, 1 стакан муки, 3—3,5 стакана молока, соль, сахар.

Растереть с солью и сахаром яйца, добавить полтора стакана молока, муку. Все хорошо размешать и развести оставшимся молоком. Запечь блинчики с обеих сторон.

Блины с припеком

Эти блины были очень распространены в старые времена. В качестве припека использовались самые разные продукты: рубленые яйца, грибы, ливер, рыба и пр.

Выпекать эти блины можно разными способами в зависимости от очага.

Самый простой из них заключается в следующем: на разогретую, смазанную сковороду наливают теста меньше, чем обычно.

Когда блин снизу слегка зарумянится, на него кладут припек, заливают его новой порцией теста так, чтобы припек оказался внутри блина. Затем блин переворачивают на другую сторону и слегка обжаривают.

Припек можно положить и непосредственно на разогретую сковороду, а потом сверху залить тестом.

В качестве наполнителя в тесто для блинов можно включать различные овощи. Это не только вкусно, но и очень полезно, так как делает это блюдо более сбалансированным по составу и менее калорийным. Способ приготовления блинов с разными овощными добавками мало чем отличается. Особенно полезны эти блины детям и пожилым людям.

При обнаружении в тесте пересола требуется подмесить новую порцию теста без соли; при недосоле нужно развести соль в небольшом количестве воды и вмешать в тесто.

Блинчики с начинкой

1 стакан муки пшеничной, 3 яйца, 1,5 стакана молока, 1/2 стакана воды, 50 г жира, сахар, соль по вкусу.

Смешать муку с яйцами, желтком, молоком и 100 г воды, добавить сахар и щепотку соли. Сковорода, на которой пекут блины, не должна быть ни слишком горячей, ни слишком холодной. Готовые блины начинить.

Начинка из грецких орехов.Молотые орехи перемешать с сахарной пудрой, добавить немного теплого молока. Каждый блин с начинкой свернуть или сложить. Вместо сахара можно положить мед с изюмом.

Шоколадная начинка.Растворить шоколад в теплом молоке, чтобы получилась густая масса, которой смазать блинчики.

Начинка из творога.Протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку творог, добавить к нему, хорошо размешивая, сметану, изюм, натертую лимонную цедру, сахар и маленькую щепотку соли. В качестве начинки можно употреблять абрикосовое, сливовое, клубничное, брусничное варенья. Можно готовить начинку из мяса, печени, отварных рубленых мозгов, ветчины.

Начинка из грибов:300 г свежих грибов, 70 г жиров, 50 г тертого твердого сыра, 50 г сливочного масла, зелень петрушки.

Очищенные и вымытые грибы мелко нарезать, посолить их и потушить в жире до мягкости. В конце тушения посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и перцем. На поджаренный блинчик положить ложку приготовленной начинки, завернуть трубочкой, посыпать тертым сыром и полить маслом. Подать на стол теплыми.

По желанию начиненные таким образом блинчики можно уложить на противень, залить их смесью из 2—3 яиц с 350 г молока и запечь в умеренно горячей духовке.

Блинчики с сыром

2 стакана пшеничной муки, 1/2 л молока, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана сливок, 400 г сыра, соль по вкусу.

Приготовить тесто, испечь блинчики. Сыр измельчить на терке, добавить к нему яичные желтки и густой молочный соус, все хорошо размешать и этой смесью намазать поверхность каждого блинчика. Затем свернутые рулетом блинчики уложить на смазанную сковороду или противень, залить сливками, посыпать тертым сыром и запечь в жарочном шкафу.

Блинчики из манной крупы с изюмом

2 стакана манной крупы, 1 стакан сахарного песка, 100 г изюма, 200 г очищенных грецких орехов, 100 г сливочного масла, щепотка ванилина. (Вместо грецких орехов можно использовать фундук, арахис, миндаль.)

В распущенное сливочное масло засыпать тонкой струйкой манную крупу и, все время помешивая, пассеровать до золотистого цвета. Перебранный и промытый изюм замачивать в холодной воде в течение 30—40 мин. Орехи очистить, мелко порубить и вместе с изюмом, сахаром и ванилином добавить к манной крупе, перемешать. Всю массу прогреть на слабом огне 30 мин. Подать в холодном виде на десерт.

Блинные лепешки

1 стакан пшеничной муки, 50 г сахарного песка, 100 г масла сливочного, 1/2 стакана масла растительного, 1/4 стакана воды, сода питьевая и соль по вкусу.

Из муки, сливочного масла, сахара, соли, соды и воды замесить крутое пресное тесто, как для лапши домашней. Затем раскатать тесто пластом толщиной 1 см и с помощью круглой гофрированной выемки или произвольной фигурной формой вырезать лепешки, положить их на лист и поставить в теплое место. Поджарить во фритюре.

Блины скорые с припеком

2 стакана пшеничной муки, 2 стакана гречневой муки, 1 л молока, 5 яиц, 1 ч. ложка питьевой соды, лимонная кислота и соль по вкусу.

Гречневую и пшеничную муку (или только пшеничную) разводят молоком до густоты сметаны, прибавляют яйца, соль, хорошо подбивают, вливают соду, распущенную в четверти стакана холодной воды, и лимонную кислоту, также распущенную в воде. Быстро размешивают и пекут с припеками.

Припек из яиц. Сваренные яйца мелко рубят, затем слегка обжаривают на сковороде. На сырой блин столовой ложкой насыпают немного обжаренных яиц и допекают блин.

Припек с луком. Лук мелко режут, обжаривают, но не пережаривают в масле и кладут на сырой блин.

Припек с морковью. Очистив морковь, обмывают ее, солят, варят, затем мелко рубят, обжаривают в масле и кладут понемногу на сырой блин.

Припек с грибами. Грибы замачивают на 2—4 ч, отваривают, затем обжаривают с мукой и пропускают через мясорубку.

Блинчики с рокфором

1/2 стакана муки, 2 яйца, 2/3 стакана молока, 30 г рокфора, 100 г тертого твердого сыра, 50 г масла, 1 ст. ложка коньяка, томатный соус и соль по вкусу.

Готовят блинное тесто и пекут блины (диаметром до 10 см). Рокфор смешивают с маслом до однородной массы. В каждый блин кладут эту массу. Заворачивают трубочкой и кладут на противень. Посыпают сверху тертым сыром. Поливают томатным соусом и держат в духовке 15 мин.

Блинный каравай с кремом

1,5 стакана муки пшеничной, 2 стакана молока, 2 яйца, 2 ст. ложки сахарного песка.

Для крема:*10 яичных желтков, 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана сахарного песка.*

Для жаренья:*колотые сухари, топленое масло, сахарная пудра.*

Блинчики готовят так же, как и в предыдущем рецепте. Выпеченный блинчик уложите в подготовленную форму, смазанную сливочным маслом и обсыпанную молотыми сухарями, намажьте его кремом, толщина слоя которого может быть такая же, как и толщина блинчика, затем снова кладите блинчик и т.д., верхний сбрызните маслом и все запеките в духовке. Для приготовления крема охлажденную сметану взбейте до образования пышной массы и, непрерывно помешивая, введите желтки, растертые с сахаром, заправьте ванилином.

Блюдо подают горячим, посыпав сахарной пудрой.

Сметанные блинчики с заварным кремом

2 стакана муки, 2 стакана сметаны, 5 яиц, 2/3 стакана сахарного песка, 75 г масла сливочного, соль по вкусу.

Для крема заварного:*3—4 яичных желтка, 2/3 стакана сахарного песка, 2/3 стакана молока, 130 г сливочного масла, ванилин по вкусу; для меренги: 3—4 яичных белка, 1 стакан сахарного песка.*

Растирают желтки с сахаром добела, смешивают со сметаной, высыпают муку, сверху кладут взбитые белки, осторожно вымешивают и пекут на толстой сковороде 8—10 толстых блинчиков. Промазывают их кремом, складывают на сковороде горкой один на другой, сверху покрывают из кондитерского мешочка меренгой, ставят на несколько минут в нагретую духовку на большой огонь и, как только меренга зарумянится, вынимают и сейчас же подают.

Приготовление крема: растирают желток с сахаром, добавляют горячее молоко, кастрюлю ставят на парную баню и, помешивая, проваривают до густоты. Остужают, кладут ванилин по вкусу и растертое масло.

Блинчики с капустой и ветчиной

1,25 стакана муки, 2 яйца, 1 ч. ложка сахара, 2 стакана молока, соль по вкусу.

Для начинки:*400 г квашеной капусты, 80 г копченого сала от ветчины, 120 г ветчины, 2 ст. ложки жареного лука, 1 ч. ложка сахара, соль, перец.*

Яйца, сахар и соль смешайте с молоком, всыпьте просеянную муку и замесите жидкое тесто, процедите сквозь сито. Для пышности можно добавить взбитые в густую пену белки (или питьевую соду, или дрожжи). Выпекайте тоненькие блинчики. На обжаренную сторону каждого положите подготовленную начинку, загните края и скрутите трубочкой, смочите в яйце и запанируйте в молотых сухарях, обжарьте во фритюре до золотистого цвета.

Для приготовления начинки квашеную капусту отожмите, поджарьте на копченом сале, добавив пассерованный репчатый лук, нарезанную соломкой ветчину, сахар и молотый перец.

Блинчики кукурузные с повидлом

1/2 стакана кукурузной и 3/4 стакана пшеничной муки, 1,6 стакана молока, 1 яйцо, 2 ч. ложки сахара, соль по вкусу; 1 ст. ложка сахара, 150 г повидла, 1,25 ст. ложки сливочного масла, 4 ч. ложки сахарной пудры.

Желтки смешайте с половиной нормы молока, добавьте соль, сахар и, перемешивая, всыпьте смесь кукурузной и пшеничной муки. После этого массу хорошо вымешайте, добавьте остальное молоко, вливая его постепенно, и взбитые в пену белки. Осторожно перемешайте. Из подготовленного теста на разогретой сковороде, смазанной жиром, выпекайте блинчики. Тесто наливайте на сковороду тонким слоем. Когда блинчик пропечется и зарумянится с одной стороны, снимите. На поджаренную сторону блинчика положите повидло, заверните в форме прямоугольника и обжарьте с двух сторон на разогретом сливочном масле. Перед подачей блинчики посыпьте сахарной пудрой.

Сдобное тесто всегда ставится на молоке, изделия получаются вкуснее, ароматнее, с корочкой красивой окраски.

Блинчики с рыбой

1,2 стакана пшеничной муки, 2,4 стакана молока, 1 яйцо, соль по вкусу, 1 ст. ложка (неполная) сахара, 4 ч. ложки растительного масла.

Для начинки:*400 г филе рыбы (треска, морской окунь, макрорус, ледяная и др.), 1 луковица, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, соль, перец по вкусу.*

Для соуса:*1 ч. ложка пшеничной муки, 1 ст. ложка сливочного масла.*

Яйца, соль, сахар смешайте с холодным молоком или водой, всыпьте просеянную муку и размешайте, чтобы получилось однородное тесто. Процедите, налейте тонким слоем на разогретую, не смазанную маслом сковороду и выпекайте блинчики. На обжаренную сторону положите начинку и заверните в виде прямоугольного пирожка. На хорошо разогретой сковороде обжарьте блинчики в жире с двух сторон до образования румяной корочки, а потом на 5—7 мин поставьте в духовку.

Для приготовления начинки филе рыбы с кожей или без нее сварите или припустите до готовности, измельчите, добавьте пассерованный репчатый лук, мелкий перец, соль, рубленую зелень петрушки, белый соус средней густоты и все старательно перемешайте.

Перед подачей блинчики полейте растопленным сливочным маслом.

Блины с ореховой начинкой

2 стакана пшеничной муки, 3 яйца, 1/2 стакана молока.

Для начинки:*300 г ядер грецких орехов, 2/3 стакана молока, 2 ст. ложки любого сладкого джема, 2 ст. ложки рома или коньяка.*

Для подливки:*3—4 яичных белка, 1 ст. ложка сахарной пудры, 2 стакана молока, ванильный сахар по вкусу.*

Приготавливают как обычное тесто для блинов и выпекают их на сковороде. Начиняют блины ореховой начинкой, сворачивают в трубочку. Подавая на стол, поливают подливой и посыпают ванильным сахаром.

Приготовление начинки: молоко кипятят, смешивают с молотым ядром грецкого ореха, джемом и ромом и варят до получения однородной массы.

Приготовление подливы: молоко кипятят, кладут туда сахар и варят в нем клецки из взбитых яичных белков.

Блинчики с вареньем

2 стакана пшеничной муки, 3—4 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 стакана молока, кусочек свиного сала 20—30 г, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 стакан варенья, масло для смазывания блинчиков, соль по вкусу.

Желтки растирают с сахаром и солью, добавляют молоко, хорошо размешивают, вливают растопленное масло и постепенно выливают в кастрюлю с мукой, размешивая, чтобы не было комков. Перед тем как начинать печь, добавляют взбитые в пену белки. Разогревают сковороду, смазанную кусочком свиного сала, наливают немного теста, поворачивая сковороду так, чтобы тесто разливалось тонким слоем (если на сковороду попадает много теста, его сливают со сковороды обратно в кастрюлю). Сковороду ставят на огонь и, как только одна сторона блина зарумянится, широким ножом или лопаточкой переворачивают его на другую сторону. На каждый блинчик посередине кладут 1/2 ч. ложки варенья и сворачивает его вчетверо. Складывают блинчики в мелкую кастрюлю. Каждый ряд сбрызгивают растопленным маслом. Накрывают крышкой и до подачи на стол держат на пару. Подают горячими со сметаной.

Пирожки блинчатые, жаренные во фритюре

2,5 стакана пшеничной муки, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 3 яйца, 5 стаканов воды, соль по вкусу, 1 стакан панировочных пшеничных сухарей, 400 г кулинарного жира для фритюра.

Вылить в кастрюлю теплую воду, растворить в ней сахар, соль, сливочное масло, всыпать муку и замесить тесто. На горячую чугунную сковороду, смазанную жиром, налить тонкий слой теста и жарить до тех пор, пока нижняя сторона блина не зарумянится. На поджаренную сторону блина положить фарш, завернуть блин в виде прямоугольного пирожка, смазать его яйцом, обвалять в сухарях и обжарить во фритюре. Фарш для этих пирожков можно взять любой.

Оладьи из пресного теста

3 стакана муки, 2 стакана простокваши, 3 яйца, 1/2 стакана сахара, 1/2 ч. ложки соды, 1/2 ч. ложки соли, 250 г топленого масла.

Муку смешивают с простоквашей, добавляют яйцо с сахаром, солью и растворенной в воде содой. Все хорошо перемешивают и жарят на масле.

Оладьи основные

2 стакана муки, 2 стакана молока, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка свежих дрожжей, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Приготовить тесто. На хорошо разогретые и смазанные маслом сковороды выкладывать тесто так, чтобы готовые оладьи имели диаметр 8—10 см, и жарить их сначала с одной, а затем с другой стороны.

Оладьи с морковью, кабачками или тыквой

1-й вариант

Тесто по рецепту «Оладьи основные», 4 моркови (или 0,8 кг тыквы, кабачков).

В тесто за 10 мин до окончания брожения добавить натертую на мелкой терке морковь или тыкву.

Приготовить оладьи, как указано в предыдущем рецепте.

2-й вариант

1 кг тыквы, кабачков, 1 стакан блинной (или пшеничной) муки, 1/2 стакана молока, 2—3 яйца, 1 ст. ложка сахара, соль.

Очищенную тыкву натереть на мелкой терке и в эту массу всыпать муку, добавить яйца, соль, сахар и хорошо перемешать. Влить, помешивая, нагретое до 40—50°С молоко, масса должна получиться однородной, без комков.

Нагреть на чугунной сковороде жир (растительное масло) и деревянной ложкой разложить тесто. Обжарить оладьи с обеих сторон. Подать горячими со сметаной или маслом.

3-й вариант

6 стаканов муки, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки масла, 1/2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки соды, 1 кг овощей.

Свежие овощи (тыкву, кабачки, морковь) очищают, нарезают дольками и варят в небольшом количестве воды. Сваренные овощи пропускают через мясорубку. В полученное овощное пюре, не давая ему остыть, добавляют яйца, соль, сахар, уксус или простоквашу, всыпают муку, смешанную с водой, и хорошо вымешивают. Пекут оладьи на горячей сковороде.

Оладьи по-деревенски

10 картофелин, 2 яйца, 1/2 стакана пшеничной муки, 4 ст. ложки растительного масла, 1 стакан сметаны или 1/2 стакана сливочного масла, соль по вкусу.

Очищенный картофель натереть на терке, добавить сырые взбитые яйца, просеянную муку, соль и хорошо взбить.

Сковороду с растительным маслом хорошо раскалить и, набирая столовой ложкой приготовленную массу, выпечь на сковороде оладьи, обжарив их с обеих сторон. Затем на 2 мин поместить оладьи в духовку. Готовые оладьи накрыть салфеткой и оставить на 5 мин. Подать оладьи по 3—4 на порцию, поливая сметаной или растопленным сливочным маслом.

Оладьи из творога и свеклы

500 г творога, 2—3 средние свеклы, 2 яблока, 1 стакан (с верхом) пшеничной муки, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 40 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.

Яблоки очистить, натереть на терке. Свеклу сварить до готовности, охладить, очистить от кожицы и протереть через сито.

Сложить в миску яблоки, свеклу, творог, добавить муку, молоко, яйца, сахар, соль и все хорошо перемешать. Сковороду разогреть и поджарить на сливочном масле оладьи с обеих сторон. К готовым оладьям подать сметану.

Оладьи из вермишели (лапши)

3 яйца, 50 г тертого сыра, 1/2 ч. ложки тмина, 2 стакана сваренных макаронных изделий, 1 кусочек сала (около 50 г), свежая зелень (лук-резанец, петрушка), соль.

Яйца сырые, тертый сыр и зелень перемешайте, добавьте вермишель. Сало нарежьте кубиками и растопите на сковороде. При помощи двух столовых ложек подготовленную массу опустите на сковороду и на слабом огне обжарьте с обеих сторон до образования золотисто-коричневой корочки. Затем посыпьте нарезанной зеленью.

Оладьи с морковью

1 стакан муки, 1 стакан молока или воды, 1 яйцо, 2 ч. ложки дрожжей, 5 шт. моркови, 1/2<~>стакана растительного масла, соль по вкусу.

В теплой воде или молоке растворяют дрожжи, добавляют соль, пропущенную через мясорубку очищенную морковь. В подготовленную массу тонкой струйкой всыпают муку, вымешивая в одну сторону. Затем добавляют в тесто яйца и снова массу перемешивают. Тесто ставят для брожения в теплое место на 40—60 мин.

Тесто с морковью хорошо вымешивают перед обжариванием столовой ложкой, укладывают на хорошо разогретую сковороду, затем, когда одна сторона зарумянится, их переворачивают. Оладьи укладывают в глубокую эмалированную миску, смазывают их маслом и закрывают крышкой. Миску с оладьями ставят в теплое место так, чтобы изделия были горячими.

Оладьи со свеклой

1 стакан муки, 1 стакан молока или воды, 1 яйцо, 3 свеклы, 2 ч. ложки дрожжей, 1/2 стакана растительного масла, соль по вкусу.

Тесто для оладий готовят так, как описано в рецепте «Оладьи с морковью» (заменяя морковь свеклой. Последнюю очищают и пропускают через мясорубку).

Жарят оладьи на растительном масле. Подают со сметаной или кислым молоком.

Оладьи с яблоками

1-й вариант

1 стакан муки, 1 стакан молока или воды, 1 яйцо, 2 ч. ложки дрожжей, 4 яблока средней величины, 1/3 стакана масла растительного, соль по вкусу.

Яблоки промывают, разрезают на 4 части, удаляют семена и мелко рубят. Готовят тесто для оладий так, как описано в рецепте «Оладьи с морковью», обжаривают, используя подсолнечное масло. Подают оладьи с яблоками к чаю или к кофе.

2-й вариант

3 стакана муки, 2,5 стакана молока, 4 яйца, 1/2 стакана сахарного песка, 20 г дрожжей, 4—6 яблок, соль по вкусу, 250 г масла топленого.

Из одного стакана муки, молока и дрожжей замешивают опару, ставят ее в теплое место для увеличения в 2 раза. В готовую опару добавляют оставшуюся муку, сахар, соль, яйца, все хорошо перемешивают и соединяют с мелко нашинкованными яблоками. Тесто ставят на несколько минут в теплое место и, когда оно поднимется, выпекают как обыкновенные оладьи.

3-й вариант

500—600 г свежих яблок, 2,5 стакана пшеничной муки, 1,5 стакана воды, 20 г дрожжей, 2 ст. ложки сахара, тертая цедра 1/2 лимона, соль по вкусу, 2 ст. ложки сахарной пудры.

В теплой воде развести дрожжи, добавить соль, сахар, цедру лимона, размешать. Всыпать муку и, замесив тесто, поставить его подходить. Яблоки промыть, очистить от кожицы, удалить семенное гнездо и нарезать тонкими ломтиками. Когда тесто поднимется (не перемешивая его), деревянной ложкой осторожно налить его на раскаленную, смазанную растительным маслом сковороду. После того как оладьи подрумянятся с нижней стороны, на верхнюю еще сырую сторону положить ломтики яблок и, полив их небольшим количеством теста, перевернуть на другую сторону.

Готовые оладьи со стороны припека обсыпать сахарной пудрой. Для припека можно использовать и другие фрукты и ягоды.

Оладьи с капустой белокочанной

1-й вариант

1 стакан муки, 1 стакан молока или воды, 1 яйцо, 2 ч. ложки дрожжей, 1 стакан рубленой белокочанной капусты, 1/2 стакана растительного масла, соль по вкусу.

Капусту зачищают, промывают и нарезают соломкой, приготовление и обжаривание оладьев с капустой белокочанной производят так же, как описано в рецепте «Оладьи с морковью».

2-й вариант

1 стакан пшеничной муки, 2 стакана кефира, 2 яйца, 1 ст. ложка растительного масла, 1 стакан мелко нарубленной свежей капусты, 100 г сливочного масла, соль, сахар по вкусу.

Яйца и сахар взбить, во взбитую массу добавить кефир, муку, растительное масло, соль, капусту. Выпекать оладьи обычным способом.

Оладьи кислые

3 стакана пшеничной муки, 2 стакана кислого молока, 15—20 г дрожжей, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 яйца, 2 ст. ложки сахара.

Приготовить опарное тесто обычным способом. Выпекать оладьи, как и блины, но размером в 2—2,5 раза меньше. Подать к оладьям сметану либо варенье.

Оладьи из манной крупы

1/2 стакана манной крупы, 1 стакан пшеничной муки, 2 стакана молока, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Молоко вскипятить и сварить на нем манную кашу (без комков). В готовую кашу добавить сливочное масло и хорошо размешать. Растереть два яичных желтка с солью и сахаром, соединить с кашей и хорошо взбить лопаткой. Затем добавить в эту массу взбитые яичные белки и перемешать. На чистый стол насыпать муку и разровнять ее тонким слоем. Ложкой выложить подготовленную массу (отдельными кусками) на муку и сформовать из нее лепешки-оладьи. Обжарить оладьи на смазанной маслом сковороде. К этим оладьям хорошо подать мед, сметану и варенье.

Оладьи простые

3 стакана муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахарного песка, 1/2 ч. ложки соли, 30 г дрожжей, 250 г сливочного или растительного масла.

Из муки, молока и дрожжей замешивают тесто, покрывают его салфеткой и ставят в теплое место для подъема. В поднявшееся тесто добавляют яйца, соль, сахар, 1 ч. ложку масла. Хорошо перемешенное тесто ставят вторично на подъем на 15—20 мин, после чего, не размешивая, приступают к выпечке оладий. Сковорода должна быть горячей, масло разогретое. Поджаривают оладьи с обеих сторон. Перед тем как взять порцию теста, ложку смачивают водой.

Оладьи сметанные

2 стакана пшеничной муки, 3 яйца, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 ч. ложки соды, соль по вкусу.

Вылить в кастрюлю сметану, добавить растертые с солью и сахаром яичные желтки, размягченное сливочное масло, муку и все хорошо размешать. Развести в двух столовых ложках молока соду и вылить смесь в кастрюлю с тестом. Туда же осторожно ввести взбитые яичные белки. Выпекать оладьи обычным способом.

Крупяные оладьи

1 стакан крупы, 3—4 стакана молока, 3 яйца, 1/2 стакана сметаны, 3 ст. ложки сливочного масла, соль, сахар по вкусу.

Для приготовления оладий можно использовать ячневую, перловую, рисовую и другие крупы. При этом необходимо в зависимости от вида крупы либо увеличивать, либо уменьшать количество молока. Из крупы сварить на молоке кашу, остудить и протереть ее через сито. Добавить в кашу растертые с солью и сахаром яичные желтки, сливочное масло, молоко и сметану. Все хорошо размешать и выпекать оладьи.

Оладьи с весенними наполнителями

0,5 стакана муки, 0,5 стакана молока, 1 яйцо, 1 ч. ложка дрожжей, по 0,4 ч. ложки соли и сахара, 4 ст. ложки масла.

Наполнитель:*0,5 стакана листьев лебеды, малины, 10 редисок с ботвой.*

Замешать тесто, как обычно для оладий. Смешать с ним наполнитель: зелень, редис с ботвой. Зелень мелко порезать, редис нашинковать. Выпекать, как обычно оладьи.

Оладьи из печени

1 кг печени, 2 луковицы, 100 г манной крупы, 1 яйцо, растительное масло, соль, перец, чеснок по вкусу.

Сырую печень пропустить через мясорубку несколько раз вместе с мелко нашинкованным, жаренным на растительном масле луком. Добавить сырое яйцо, негустую манную кашу, соль, перец, чеснок (по вкусу), все это хорошенько перемешать и жарить как оладьи. Подать со сметаной.

Яблочные оладьи по-гамбургски

6 яблок, 5 яиц, 3 ст. ложки молока, 3 ст. ложки воды, 1 ч. ложка смеси из кореньев, щепотка соли, 6—8 ст. ложек муки, сливочное масло для жаренья, щепотка соды, сахар.

Яблоки очистить, каждое разрезать на 4 части, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками. Из яиц, молока, воды, смеси кореньев, муки, смешанной с солью и содой, замесить яичное тесто и хорошо выбить его. На сковороде растопить сливочное масло, затем выложить на нее тесто. Когда блин снизу поджарится, на еще сырую верхнюю сторону уложить яблочные дольки, перевернуть его и печь, пока блин с обеих сторон не станет светло-коричневым. После готовности ту сторону блина, на которой находятся яблоки, посыпать сахаром, перевернуть и еще раз жарить для того, чтобы сахар карамелизировался.

Оладьи с репой

1/2 стакана муки, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 1 ч. ложка дрожжей, 1/2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки сахара, 4 ст. ложки растительного масла, 1 репа с листьями.

У репы отделяют листья, промывают и мелко рубят. Репу тщательно промывают и натирают на крупной терке. Листья и репу добавляют в готовое тесто.

Выпекают оладьи как обычно.

Оладьи с капустой кольраби

1/2 стакана муки, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 1 ч. ложка дрожжей, 1/2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки сахара, 4 ст. ложки растительного масла, 1 капуста кольраби средней величины.

Кольраби тщательно моют, очищают и натирают на крупной терке.

Кольраби вводят в готовое тесто.

Выпекают оладьи.

Оладьи с листьями черной смородины и изюмом

1/2 стакана муки, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 1 ч. ложка дрожжей, 1/2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки сахара, 4 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана рубленых листьев черной смородины, 1/2 стакана изюма.

Листья черной смородины тщательно моют и мелко рубят. Изюм тщательно промывают, листья черной смородины и изюм вводят в готовое тесто.

Выпекают оладьи, как описано в рецепте «Оладьи с морковью».

ОСОБЫЕ БЛЮДА

Кутья

Традиционную кутью готовят из зерен пшеницы, которые моют и замачивают на несколько часов (или на ночь), затем варят до готовности. Отваренные зерна смешивают с медом, изюмом, маком по вкусу. Мед предварительно можно развести в воде в пропорции 1:2 и в растворе прокипятить зерна пшеницы, затем раствор слить. Кутью из риса готовят так же. Варят рассыпчатый рис, затем добавляют в него разведенный мед либо сахар и изюм (промытый, ошпаренный и просушенный).

Блины постные

Постные блины готовят без добавления сдобы (масла коровьего, яиц, сметаны, сахара и т.д.). Для постных блинов потребуется: 4 стакана муки (гречневой или пшеничной, можно смешать оба вида муки), 4,5 стакана молока, 20—25 г дрожжей, соль по вкусу. В эмалированную кастрюлю влить полстакана теплого молока и развести в нем дрожжи, добавить еще полтора стакана молока. При помешивании всыпать 2 стакана муки. Тесто хорошо перемешать, накрыть кастрюлю полотенцем и поставить в теплое место. Когда тесто подойдет (увеличится в объеме в 2—3 раза), добавить в него остальную муку, молоко, соль, хорошо размешать и вновь поставить в теплое место. После того как тесто снова подойдет, следует выпекать блины, осторожно зачерпывая тесто, чтобы оно не опало. Сковороду обычно прежде смазывают одной чайной ложкой растительного масла.

Овсяный кисель

2 стакана овсяной муки, 2 столовые ложки меда, 8 стаканов воды, соль по вкусу.

Овсяную муку залить теплой водой и хорошо перемешать, чтобы не было комков. Дать ей набухнуть в течение 6—8 часов (можно оставить на ночь). Затем процедить через сито, добавить мед, посолить и варить, помешивая, до загустения. Горячий кисель разлить в формы, дать ему застыть и разрезать ножом на порции.

Яйца, крашенные в луковой шелухе

В желтый цвет красят в листьях молодой березы, в оранжевый – в луковой шелухе. В кастрюлю всыпать шелухи и листьев, налить холодной воды, оставить до следующего дня. Довести до кипения, опустить яйца, подержать на краю плиты, пока не окрасятся, тогда поставить на большой огонь, кипятить их 10 минут, далее остудить, вынуть из краски, вытереть ватой, намоченной в подсолнечном масле, потом вытереть досуха полотенцем, сложить на блюдо. В одной и той же краске можно красить 2—3 перемены.

Яйца, крашенные в луковой шелухе с петрушкой или кинзой

Резные травинки или листочки аккуратно разложить на яйце, а затем плотно обернуть (растягивая) в капрон. Капрон завязать ниточкой. Излишний капрон обрезать. Такие яйца варить обычным способом в луковой шелухе. После варки яйца остудить в холодной воде, затем снять капрон вместе с травками.